

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Semana Santa

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

6 Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

7 705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

8 583 85 15 24

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo
Fruta de temporada

9 636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

10 684 90 24 25

Lentejas guisadas con zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

13 739 92 27 32

Espaguetis integrales a la carbonara
Boquerón enharinado/ salmón hasta 3º de primaria
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

15 706 77 31 27

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada
Fruta de temporada

16 664 74 23 41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

17 720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas
Fruta de temporada

20 736 105 25 24

Risotto meloso de setas
San Jacobo de jamón y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 564 80 16 25

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

22 614 76 22 27

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

23 737 95 26 28

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

24 664 86 22 27

Macarrones integrales con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27 664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

28 623 74 30 23

Sopa con juliana de verduras
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

29 707 80 27 36

Lentejas estofadas
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

30 743 97 24 32

Fusilli integrales al pomodoro
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Semana Santa

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

6 Kcal HC Lip Prot

7 705 91 25 28

8 583 85 15 24

9 636 65 28 29

10 684 90 24 25

NO LECTIVO

Paella de verduras
Hamburguesa casera a la plancha
Salteado de verduritas dado

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo

Puré de brócoli con verduras
Filete de pollo asado
Patatas fritas crujientes

Lentejas guisadas con zanahoria
Tortilla de patata

Yogur natural

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

13 739 92 27 32

14 744 105 24 28

15 706 77 31 27

16 664 74 23 41

17 720 70 39 23

Espaguetis integrales con tomate
Salmón al horno

Arroz blanco salteado
Chili con carne(FT Nido)

Crema de guisantes y verduras
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada

Lentejas guisadas con verduras
Pollo al horno en su jugo

Crema de zanahoria
Huevos revueltos
Patata asada

Fruta de temporada

Yogur natural

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

20 736 105 25 24

21 564 80 16 25

22 614 76 22 27

23 737 95 26 28

24 664 86 22 27

Arroz con champiñones
Pollo en su jugo

Sopa de cocido
Cocido completo

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Huevos revueltos

Macarrones integrales con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Yogur natural

Fruta de temporada

27 664 92 19 31

28 623 74 30 23

29 707 80 27 36

30 743 97 24 32

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado en su jugo

Sopa con juliana de verduras
Hamburguesa de ternera casera a la plancha
Patatas asadas

Lentejas estofadas
Huevos revueltos

Fusilli integrales al pomodoro
Filete de abadejo en tempura

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Yogur natural

Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

6 Kcal HC Lip Prot

13 Kcal HC Lip Prot
739 92 27 32

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Salmón al horno
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

20 Kcal HC Lip Prot
736 105 25 24

Risotto meloso de setas
Jamón York a la plancha
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

27 Kcal HC Lip Prot
664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



Semana Santa

7 Kcal HC Lip Prot
705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

14 Kcal HC Lip Prot
744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

21 Kcal HC Lip Prot
564 80 16 25

Sopa de fideos s/g-h
Cocido completo
Fruta de temporada

28 Kcal HC Lip Prot
623 74 30 23

Sopa de fideos s/g-h
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

8 Kcal HC Lip Prot
583 85 15 24

Sopa de fideos s/g-h
Cocido tradicional completo
Fruta de temporada

15 Kcal HC Lip Prot
706 77 31 27

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta s/g-h salteada
Fruta de temporada

22 Kcal HC Lip Prot
614 76 22 27

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

29 Kcal HC Lip Prot
707 80 27 36

Alubias estofadas
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

9 Kcal HC Lip Prot
636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

16 Kcal HC Lip Prot
664 74 23 41

Alubias guisadas a la jardinera
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

23 Kcal HC Lip Prot
737 95 26 28

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

30 Kcal HC Lip Prot
743 97 24 32

Pasta s/g-h al pomodoro
Filete de abadejo en tempura s/g-h
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

Kcal HC Lip Prot

10 Kcal HC Lip Prot
684 90 24 25

Alubias guisadas con zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

17 Kcal HC Lip Prot
720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas
Fruta de temporada

24 Kcal HC Lip Prot
664 86 22 27

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA



Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

6 Kcal HC Lip Prot

13 Kcal HC Lip Prot

Pasta s/g-h con salsa de tomate
Boquerón enharinado/ salmón hasta 3º de primaria
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

20 Kcal HC Lip Prot

Risotto meloso de setas
San Jacobo de jamón y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

27 Kcal HC Lip Prot

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



Semana Santa

7 Kcal HC Lip Prot

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

14 Kcal HC Lip Prot

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

21 Kcal HC Lip Prot

Sopa de fideos s/g-h
Cocido completo
Fruta de temporada

28 Kcal HC Lip Prot

Sopa de fideos s/g.h
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

8 Kcal HC Lip Prot

Sopa de fideos s/g-h
Cocido tradicional completo
Fruta de temporada

15 Kcal HC Lip Prot

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada
Fruta de temporada

22 Kcal HC Lip Prot

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

29 Kcal HC Lip Prot

Lentejas estofadas
Jamón york a la plancha
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

9 Kcal HC Lip Prot

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

16 Kcal HC Lip Prot

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

23 Kcal HC Lip Prot

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Filete de pollo asado
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

30 Kcal HC Lip Prot

Fusilli integrales al pomodoro
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

Kcal HC Lip Prot

10 Kcal HC Lip Prot

Lentejas guisadas con zanahoria
Cinta de lomo a la plancha
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

17 Kcal HC Lip Prot

Crema de zanahoria
Filete de lomo de cerdo asado
Patatas fritas
Fruta de temporada

24 Kcal HC Lip Prot

Pasta s/g-h con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Semana Santa

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

6 Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

7 705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado

Gelatina

8 583 85 15 24

Sopa de cocido

Cocido tradicional completo

Fruta de temporada

9 636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

10 684 90 24 25

Lentejas guisadas con zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

13 739 92 27 32

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Boquerón enharinado/ salmón hasta 3º de primaria
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

Gelatina

15 706 77 31 27

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada

Fruta de temporada

16 664 74 23 41

Lentejas guisadas a la jardinera
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

17 720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas

Fruta de temporada

20 736 105 25 24

Arroz salteado con champiñones
Jamón York a la plancha
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

21 564 80 16 25

Sopa de cocido

Cocido completo

Fruta de temporada

22 614 76 22 27

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf

Fruta de temporada

23 737 95 26 28

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Gelatina

24 664 86 22 27

Macarrones integrales con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27 664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

28 623 74 30 23

Sopa con juliana de verduras
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas

Fruta de temporada

29 707 80 27 36

Lentejas estofadas
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Gelatina

30 743 97 24 32

Fusilli integrales al pomodoro
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor

Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Semana Santa

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

6 Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

7 705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

8 583 85 15 24

Sopa de fideos s/g-h
Cocido tradicional completo sin legumbres
Fruta de temporada

9 636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

10 684 90 24 25

Crema de zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

13 739 92 27 32

Pasta s/g-h con salsa de tomate
Boquerón enharinado/ salmón hasta 3º de primaria
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

15 706 77 31 27

Crema de verduras
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada
Fruta de temporada

16 664 74 23 41

Guiso de patatas con verduras
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

17 720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas
Fruta de temporada

20 736 105 25 24

Risotto meloso de setas
Jamón york a la plancha
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 564 80 16 25

Sopa de fideos s/g-h
Cocido completo sin legumbre
Fruta de temporada

22 614 76 22 27

Crema de verduras sin legumbres
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

23 737 95 26 28

Crema de zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

24 664 86 22 27

Pasta s/g-h con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27 664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

28 623 74 30 23

Sopa con juliana de verduras sin legumbres
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

29 707 80 27 36

Guiso de patatas con verduras
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

30 743 97 24 32

Pasta s/g-h al pomodoro
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Semana Santa

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

6 Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

7 705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

8 583 85 15 24

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo
Fruta de temporada

9 636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

10 684 90 24 25

Lentejas guisadas con zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

13 739 92 27 32

Espaguetis integrales a la carbonara
Filete de pollo asado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

15 706 77 31 27

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada
Fruta de temporada

16 664 74 23 41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

17 720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas
Fruta de temporada

20 736 105 25 24

Risotto meloso de setas
San Jacobo de jamón y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 564 80 16 25

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

22 614 76 22 27

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

23 737 95 26 28

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

24 664 86 22 27

Macarrones integrales con salsa de tomate
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27 664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

28 623 74 30 23

Sopa con juliana de verduras
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

29 707 80 27 36

Lentejas estofadas
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

30 743 97 24 32

Fusilli integrales al pomodoro
Lomo de cerdo asado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

30 743 97 24 32



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Descarga el código QR para consultar la declaración de alérgenos.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Kcal HC Lip Prot

NO LECTIVO

6 Kcal HC Lip Prot

13 Kcal HC Lip Prot
739 92 27 32

Espaguetis integrales a la carbonara
Boquerón enharinado/ salmón hasta 3º de primaria
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

20 Kcal HC Lip Prot
736 105 25 24

Risotto meloso de setas
San Jacobo de jamón y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

27 Kcal HC Lip Prot
664 92 19 31

Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con su punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



Semana Santa

7 Kcal HC Lip Prot
705 91 25 28

Paella de verduras
Hamburguesa a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur

14 Kcal HC Lip Prot
744 105 24 28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

21 Kcal HC Lip Prot
564 80 16 25

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

28 Kcal HC Lip Prot
623 74 30 23

Sopa con juliana de verduras
Albóndigas de cerdo en salsa
Patatas asadas
Fruta de temporada

8 Kcal HC Lip Prot
583 85 15 24

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo
Fruta de temporada

15 Kcal HC Lip Prot
706 77 31 27

Guisantes salteados con ajo y cebolla
Carrillera de cerdo en salsa española
Pasta salteada
Fruta de temporada

22 Kcal HC Lip Prot
614 76 22 27

Crema de verduras
Lomo asado con salsa de naranja
Arroz pilaf
Fruta de temporada

29 Kcal HC Lip Prot
707 80 27 36

Lentejas estofadas
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Helado/fruta opcional

9 Kcal HC Lip Prot
636 65 28 29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

16 Kcal HC Lip Prot
664 74 23 41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

23 Kcal HC Lip Prot
737 95 26 28

Alubias blancas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
yogur

30 Kcal HC Lip Prot
743 97 24 32

Fusilli integrales al pomodoro
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

10 Kcal HC Lip Prot
684 90 24 25

Lentejas guisadas con zanahoria
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

17 Kcal HC Lip Prot
720 70 39 23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas
Fruta de temporada

24 Kcal HC Lip Prot
664 86 22 27

Macarrones integrales con salsa de tomate
Suprema de merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: ME SIENTO CORRECTAMENTE EN LA MESA



Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.