

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Kcal	HC	Lip	Prot



Kcal	HC	Lip	Prot



4	Kcal	HC	Lip	Prot
	614	78	19	20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Canelones de carne gratinados

Fruta de temporada

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	654	94	18	29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

6	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	98	19	22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno

Fruta de temporada

7	Kcal	HC	Lip	Prot
	718	101	17	36

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

8	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	79	24	24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	74	98	24	32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional
Fruta de temporada

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	626	76	23	27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

14	Kcal	HC	Lip	Prot
	667	74	28	30

Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

15	Kcal	HC	Lip	Prot
	598	83	13	33

Macarrones integrales con salsa de queso
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	560	64	23	24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada



19	Kcal	HC	Lip	Prot
	613	70	24	30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20	JORNADA DE EEUU			

Mac & Cheese al estilo comanche
Magro de cerdo hasta 3º/costillas a barbacoa
Aros de cebolla crujientes
Batido de mango y plátano



21	Kcal	HC	Lip	Prot
	685	90	22	30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

22	Kcal	HC	Lip	Prot
	708	77	29	22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

25	Kcal	HC	Lip	Prot
	649	85	21	26

Fusilli integrales con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

26	Kcal	HC	Lip	Prot
	660	89	23	25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27	Kcal	HC	Lip	Prot
	574	89	12	27

Sopa de cocido
Cocido completo
Helado/Fruta opcional

28	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	65	28	29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

29	Kcal	HC	Lip	Prot
	684	71	24	25

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

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal	HC	Lip	Prot



Kcal	HC	Lip	Prot



4	Kcal	HC	Lip	Prot
	614	78	19	20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Pasta con salsa boloñesa

Fruta de temporada

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	654	94	18	29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

6	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	98	19	22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno

Fruta de temporada

7	Kcal	HC	Lip	Prot
	718	101	17	36

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

8	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	79	24	24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	74	98	24	32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional
Fruta de temporada

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	626	76	23	27

Crema de puerros al natural
Filete de pollo asado
Patatas asada

Fruta de temporada

14	Kcal	HC	Lip	Prot
	667	74	28	30

Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

15	Kcal	HC	Lip	Prot
	598	83	13	33

Macarrones integrales salteados
Abadejo al horno con perejil
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	560	64	23	24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada



19	Kcal	HC	Lip	Prot
	613	70	24	30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20	JORNADA DE EEUU			

Macarrones integrales salteados
Magro de cerdo estofado
Patatas asadas

Yogur natural

21	Kcal	HC	Lip	Prot
	685	90	22	30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

22	Kcal	HC	Lip	Prot
	708	77	29	22

Crema de verduras
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

25	Kcal	HC	Lip	Prot
	649	85	21	26

Fusilli integrales con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

26	Kcal	HC	Lip	Prot
	660	89	23	25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27	Kcal	HC	Lip	Prot
	574	89	12	27

Sopa de cocido
Cocido completo

Helado/Fruta opcional

28	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	65	28	29

Crema de verduras al natural
Filete de pollo asado al horno
Patatas asadas

Fruta de temporada

29	Kcal	HC	Lip	Prot
	684	71	24	25

Lentejas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de tomate con orégano
Fruta de temporada

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal HC Lip Prot

4 Kcal HC Lip Prot
614 78 19 20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Parmentier con boloñesa

Fruta de temporada

11 Kcal HC Lip Prot
74 98 24 32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

18 Kcal HC Lip Prot
560 64 23 24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha



Fruta de temporada

25 Kcal HC Lip Prot
649 85 21 26

Fusilli integrales con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

Martes



5 Kcal HC Lip Prot
654 94 18 29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

12 Kcal HC Lip Prot
564 80 16 25

Sopa de cocido
Cocido tradicional
Fruta de temporada

19 Kcal HC Lip Prot
613 70 24 30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

26 Kcal HC Lip Prot
660 89 23 25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Miércoles

Kcal HC Lip Prot



6 Kcal HC Lip Prot
636 98 19 22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada

13 Kcal HC Lip Prot
626 76 23 27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

20 JORNADA DE EEUU

Mac & Cheese al estilo comanche
Magro de cerdo hasta 3º/
barbacoa 
Aros de cebolla crujientes
Batido de mango y plátano 

27 Kcal HC Lip Prot
574 89 12 27

Sopa de cocido
Cocido completo
Helado/Fruta opcional

Jueves



7 Kcal HC Lip Prot
718 101 17 36

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 Kcal HC Lip Prot
667 74 28 30

Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 Kcal HC Lip Prot
685 90 22 30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

28 Kcal HC Lip Prot
636 65 28 29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

Viernes

8 Kcal HC Lip Prot
634 79 24 24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

15 Kcal HC Lip Prot
598 83 13 33

Macarrones integrales con salsa de queso
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

22 Kcal HC Lip Prot
708 77 29 22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

29 Kcal HC Lip Prot
684 71 24 25

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

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal	HC	Lip	Prot

4 Kcal 614 HC 78 Lip 19 Prot 20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Parmentier con boloñesa

Fruta de temporada

11 Kcal 74 HC 98 Lip 24 Prot 32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

18 Kcal 560 HC 64 Lip 23 Prot 24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada

25 Kcal 649 HC 85 Lip 21 Prot 26

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

Martes



5 Kcal 654 HC 94 Lip 18 Prot 29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

12 Kcal 564 HC 80 Lip 16 Prot 25

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

19 Kcal 613 HC 70 Lip 24 Prot 30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

26 Kcal 660 HC 89 Lip 23 Prot 25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Miércoles

Kcal	HC	Lip	Prot

6 Kcal 636 HC 98 Lip 19 Prot 22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada

13 Kcal 626 HC 76 Lip 23 Prot 27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

20 **JORNADA DE EEUU**

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Magro de cerdo hasta 3%
barbacoa
Cebolla frita
Batido de mango y plátano

27 Kcal 574 HC 89 Lip 12 Prot 27

Sopa de fideos s/g-h
Cocido completo
Helado/Fruta opcional

Jueves



7 Kcal 718 HC 101 Lip 17 Prot 36

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado s/g-h
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 Kcal 667 HC 74 Lip 28 Prot 30

Alubias guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 Kcal 685 HC 90 Lip 22 Prot 30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

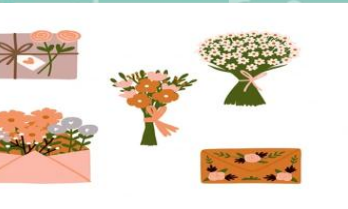
Fruta de temporada

28 Kcal 636 HC 65 Lip 28 Prot 29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

Viernes



8 Kcal 634 HC 79 Lip 24 Prot 24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

15 Kcal 598 HC 83 Lip 13 Prot 33

Pasta s/g-h con salsa de queso
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

22 Kcal 708 HC 77 Lip 29 Prot 22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

29 Kcal 684 HC 71 Lip 24 Prot 25

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

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



Kcal	HC	Lip	Prot



4	Kcal	HC	Lip	Prot
	614	78	19	20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Parmentier con salsa boloñesa

Fruta de temporada

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	654	94	18	29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

6	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	98	19	22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada

7	Kcal	HC	Lip	Prot
	718	101	17	36

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado s/h
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

8	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	79	24	24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Cinta de lomo a la plancha
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	74	98	24	32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	564	80	16	25

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

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	626	76	23	27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

14	Kcal	HC	Lip	Prot
	667	74	28	30

Lentejas guisadas a la hortelana
Pinchitos de pollo adobados
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

15	Kcal	HC	Lip	Prot
	598	83	13	33

Pasta s/g-h con salsa de queso
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	560	64	23	24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada



19	Kcal	HC	Lip	Prot
	613	70	24	30

Alubias blancas a la jardinera
Lomo de cerdo asado en su jugo
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20	JORNADA DE EEUU			

Pasta s/g-h con tomate
Magro de cerdo hasta 3º/costillas a la barbacoa
Aros de cebolla
Batido de mango y plátano

21	Kcal	HC	Lip	Prot
	685	90	22	30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

22	Kcal	HC	Lip	Prot
	708	77	29	22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

25	Kcal	HC	Lip	Prot
	649	85	21	26

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

26	Kcal	HC	Lip	Prot
	660	89	23	25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27	Kcal	HC	Lip	Prot
	574	89	12	27

Sopa de cocido
Cocido completo
Helado/Fruta opcional

28	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	65	28	29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

29	Kcal	HC	Lip	Prot
	684	71	24	25

Lentejas guisadas con zanahorias
Cinta de lomo adobada
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal	HC	Lip	Prot



Kcal	HC	Lip	Prot



4	Kcal	HC	Lip	Prot
	614	78	19	20

Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Parmentier con salsa boloñesa

Fruta de temporada

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	654	94	18	29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur savia

6	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	98	19	22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno

Fruta de temporada

7	Kcal	HC	Lip	Prot
	718	101	17	36

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

8	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	79	24	24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	74	98	24	32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional

Fruta de temporada

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	626	76	23	27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

14	Kcal	HC	Lip	Prot
	667	74	28	30

Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

15	Kcal	HC	Lip	Prot
	598	83	13	33

Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	560	64	23	24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada



19	Kcal	HC	Lip	Prot
	613	70	24	30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20	JORNADA DE EEUU			
----	-----------------	--	--	--

Mac & Cheese al estilo comanche
Magro de cerdo hasta 3º/costillas a la barbacoa
Aros de cebolla crujientes
Yogur savia

21	Kcal	HC	Lip	Prot
	685	90	22	30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

22	Kcal	HC	Lip	Prot
	708	77	29	22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

25	Kcal	HC	Lip	Prot
	649	85	21	26

Fusilli integrales con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

26	Kcal	HC	Lip	Prot
	660	89	23	25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27	Kcal	HC	Lip	Prot
	574	89	12	27

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

28	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	65	28	29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

29	Kcal	HC	Lip	Prot
	684	71	24	25

Lentejas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano

Fruta de temporada

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal	HC	Lip	Prot



Kcal	HC	Lip	Prot



4	Kcal	HC	Lip	Prot
	614	78	19	20

Crema de zanahoria natural
Parmentier con boloñesa

Fruta de temporada

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	654	94	18	29

Arroz tres delicias
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

6	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	98	19	22

Crema de verduras natural
Paella de pollo y verduras

Fruta de temporada

7	Kcal	HC	Lip	Prot
	718	101	17	36

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

8	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	79	24	24

Crema de calabaza natural
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	74	98	24	32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	564	80	16	25

Sopa de fideos s/g-h

Cocido tradicional sin legumbres
Fruta de temporada

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	626	76	23	27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes
Fruta de temporada

14	Kcal	HC	Lip	Prot
	667	74	28	30

Guiso de patatas con verduras
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

15	Kcal	HC	Lip	Prot
	598	83	13	33

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Solomillo de atún a la plancha/pescado apto hasta 3º de primaria
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	560	64	23	24

Crema de calabaza al natural
Filete de abadejo al horno
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada



19	Kcal	HC	Lip	Prot
	613	70	24	30

Guiso de patatas con verduras
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20	JORNADA DE EEUU			
----	-----------------	--	--	--

Pasta con salsa de tomate casera
Magro de cerdo hasta 3º/costillas a la barbacoa
Aros de cebolla crujientes
Yogur natural

21	Kcal	HC	Lip	Prot
	685	90	22	30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

22	Kcal	HC	Lip	Prot
	708	77	29	22

Pisto de verduras con huevos
Lomo de cerdo asado en su jugo

Fruta de temporada

25	Kcal	HC	Lip	Prot
	649	85	21	26

Pasta s/g-h con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil fresco
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

26	Kcal	HC	Lip	Prot
	660	89	23	25

Paella de verduras s/legumbres
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

27	Kcal	HC	Lip	Prot
	574	89	12	27

Sopa de fideos s/g-h

Cocido completo sin legumbre

Helado/Fruta opcional

28	Kcal	HC	Lip	Prot
	636	65	28	29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

29	Kcal	HC	Lip	Prot
	684	71	24	25

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

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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

Kcal	HC	Lip	Prot

4 Kcal 614 HC 78 Lip 19 Prot 20


Judías verdes rehogadas con patatas asadas
Parmentier con salsa boloñesa

Fruta de temporada

11 Kcal 74 HC 98 Lip 24 Prot 32

Arroz blanco con tomate
Magro de cerdo estofado al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur

18 Kcal 560 HC 64 Lip 23 Prot 24

Crema de calabaza al natural
Lomo de cerdo asado en su jugo 
Ensalada de lechuga y remolacha

Fruta de temporada

25 Kcal 649 HC 85 Lip 21 Prot 26

Fusilli integrales con salsa de tomate casera
Huevos revueltos
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

Martes



5 Kcal 654 HC 94 Lip 18 Prot 29

Arroz tres delicias
Lomo de cerdo a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur

12 Kcal 564 HC 80 Lip 16 Prot 25

Sopa de cocido
Cocido tradicional
Fruta de temporada

19 Kcal 613 HC 70 Lip 24 Prot 30

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

26 Kcal 660 HC 89 Lip 23 Prot 25

Paella de verduras de temporada
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Miércoles

Kcal	HC	Lip	Prot

6 Kcal 636 HC 98 Lip 19 Prot 22

Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno


Fruta de temporada

13 Kcal 626 HC 76 Lip 23 Prot 27

Crema de puerros al natural
Cuarto trasero de pollo
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

20 JORNADA DE EEUU

Mac & Cheese al estilo comanche
Magro de cerdo hasta 3º/costillas a la barbacoa
Aros de cebolla crujientes
Batido de mango y plátano 

27 Kcal 574 HC 89 Lip 12 Prot 27

Sopa de cocido
Cocido completo
Helado/Fruta opcional

Jueves



7 Kcal 718 HC 101 Lip 17 Prot 36

Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
Escalope de pollo empanado
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

14 Kcal 667 HC 74 Lip 28 Prot 30

Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

21 Kcal 685 HC 90 Lip 22 Prot 30

Arroz a banda
Ragout de pollo
Ensalada de lechuga y zanahoria

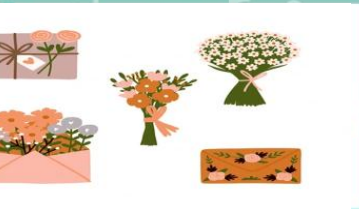
Fruta de temporada

28 Kcal 636 HC 65 Lip 28 Prot 29

Brócoli rehogado
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

Viernes



8 Kcal 634 HC 79 Lip 24 Prot 24

Alubias blancas guisadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

15 Kcal 598 HC 83 Lip 13 Prot 33

Macarrones integrales con salsa de queso
Pinchitos de pollo adobados
Ensalada de tomate y cebolla
Fruta de temporada

22 Kcal 708 HC 77 Lip 29 Prot 22

Pisto de verduras con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

29 Kcal 684 HC 71 Lip 24 Prot 25

Lentejas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano

Fruta de temporada

OBJETIVO DEL MES: BENDIGO LA MESA ANTES DE COMER

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.