

MENU JUNIO 2026



DIA	1° Plato	2° Plato	Postre y pan
LUNES 1	Lentejas estofadas con verduras	Tortilla de Patatas lechugay maiz	yogur 0%0 y pan integral
MARTES 2	Arroz integral con tomate	Merluza al horno con guisantes	Pan y fruta de temporada
MIERCOLES 3	crema de calabacin	Pollo al horno con champiñones	Pan y fruta de temporada
JUEVES 4	Cocido Completo	Lechuga y Zanahoria	Pan integral y fruta de temporada
VIERNES 5	Macarrones integrales con tomate y queso	Merluza al horno con zanahoria	Pan y fruta de temporada
LUNES 8	crema de calabaza	Pollo al horno con patatas al vapor	yogur 0%0 y pan integral
MARTES 9	Patatas estofadas con choco	Tortilla Francesa (lechuga)	Pan y fruta de temporada
MIERCOLES 10	Arroz integral con verduras y pollo (calabacin, pimiento, puerro)	Tilapia en salsa con guisantes	Pan y fruta de temporada
JUEVES 11	sopa de cocido con estrellitas	lomo adobado con lechuga	Pan integral y fruta de temporada
VIERNES 12	Judias blancas estofadas	Pollo al Horno con champiñones	Pan y fruta de temporada
LUNES 15	Sopa de Pescado	Tortilla de Patatas lechugay maiz	yogur 0%0 y pan integral
MARTES 16	Crema de verduras (Menestra)	Paleta de cerdo al ajillo	Pan y fruta de temporada
MIERCOLES 17	Paella Mixta	Meluza al horno con guisantes en salsa verde	Pan y fruta de temporada
JUEVES 18	Macarrones integrales con tomate y atun	Pollo al horno lechuga y maiz	Pan integral y fruta de temporada
VIERNES 19	MENU FIN DE CURSO	PIZZA, PERRITOS CALIENTES	Pan y fruta de temporada
	<u>FELICES VACACIONES</u>	<u>FELICES VACACIONES</u>	<u>FELICES VACACIONES</u>
• TIENE A SU DIPOSICION, SI A ASI LO DESEA LA INFORMACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE LOS PLATOS			