



MENÚ JUNIO 2026

SIN FRUTOS SECOS, FRUTOS CON CÁSCARA, CIRUELAS, MELOCOTÓN, NECTARINAS NI ALBARICOQUE

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|---|---|
| Día 1 – Alérgenos 1,4 | Día 2 – Alérgenos 3 | Día 3 – Alérgenos | Día 4- Alérgenos | Día 5 – Alérgenos 4 |
| Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillo y brócoli rehogado Sandía | Arroz con verduras Tortilla de jamón y ensalada de lechuga y tomate Melón | Vichyssoise Pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | FESTIVO | Garbanzos estofados Filete de caballa con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Batido fresas |
| Día 8 – Alérgenos 1,3,4,6,10 | Día 9 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,12 | Día 10 – Alérgenos 3 | Día 11 – Alérgenos | Día 12– Alérgenos 4,6 |
| Macarrones integrales con atún Bacaladillas rebozadas con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | Judías estofadas Empanada de sardinas con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con tomate Huevo frito con patatas y brócoli Sandía | Marmitako Pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Plátano | Guisantes estofados Merluza en salsa verde y ensalada de lechuga y tomate Melón |
| Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14 | Día 16 – Alérgenos 3,4,12 | Día 17 – Alérgenos 7 | | |
| Espaguetis integrales ECO gratinados Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sandía | Crema de legumbres Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con pollo Lomo adobado a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | | |

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE



MENÚ JUNIO 2026

SIN JUDÍAS BLANCAS, MAÍZ, NI EDULCORANTES TERMINADOS EN -TOL

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|---|---|--|
| Día 1 – Alérgenos 1,4 | Día 2 – Alérgenos 3 | Día 3 – Alérgenos | Día 4- Alérgenos | Día 5 – Alérgenos 4 |
| Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillo y brócoli rehogado Sandía | Arroz con verduras Tortilla de jamón y ensalada de lechuga y tomate Melón | Vichyssoise Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Manzana | FESTIVO | Garbanzos estofados Filete de caballa con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Batido de fresas |
| Día 8 – Alérgenos 1,3,4,6,10 | Día 9 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,12 | Día 10 – Alérgenos 3 | Día 11 – Alérgenos | Día 12– Alérgenos 4,6 |
| Macarrones integrales con atún Bacaladillas rebozadas con ensalada de lechuga y tomate Manzana | Lentejas estofadas Empanada de sardinas con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con tomate Huevo frito con patatas y brócoli Sandía | Marmitako Pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Plátano | Guisantes estofados Merluza en salsa verde y ensalada de lechuga y tomate Melón |
| Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14 | Día 16 – Alérgenos 3,4,12 | Día 17 – Alérgenos 7 | | |
| Espaguetis integrales ECO gratinados Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sandía | Crema de legumbres Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con pollo Lomo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Manzana | | |

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE



MENÚ JUNIO 2026

SIN LACTOSA

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|---|---|
| Día 1 – Alérgenos 1,4 | Día 2 – Alérgenos 3 | Día 3 – Alérgenos | Día 4- Alérgenos | Día 5 – Alérgenos 4 |
| Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillo y brócoli rehogado Sandía | Arroz con verduras Tortilla de jamón y ensalada de lechuga y tomate Melón | Vichyssoise Pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | FESTIVO | Garbanzos estofados Filete de caballa con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Batido fresas |
| Día 8 – Alérgenos 1,3,4,6,10 | Día 9 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,12 | Día 10 – Alérgenos 3 | Día 11 – Alérgenos | Día 12– Alérgenos 4,6 |
| Macarrones integrales con atún Bacaladillas rebozadas con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | Judías estofadas Empanada de sardinas con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con tomate Huevo frito con patatas y brócoli Sandía | Marmitako Pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Plátano | Guisantes estofados Merluza en salsa verde y ensalada de lechuga y tomate Melón |
| Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14 | Día 16 – Alérgenos 3,4,12 | Día 17 – Alérgenos 7 | | |
| Espaguetis integrales ECO gratinados Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sandía | Crema de legumbres Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Pera | Arroz con pollo Lomo adobado a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana | | |

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE