

MENÚ MAYO 2026

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 4 – Alérgenos 1,4	Día 5 – Alérgenos 1,3,4,6,7,10	Día 6 – Alérgenos	Día 7- Alérgenos 1,3,6,10	Día 8 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Plátano	Macarrones int. con atún Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Arroz con verduras Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Pera	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Manzana	Ensalada mixta de patatas Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Mandarina
Día 11 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 12 – Alérgenos 4	Día 13 – Alérgenos	Día 14 – Alérgenos 3	Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con calabacín y zanahoria Manzana	Judías estofadas Merluza al horno con brócoli rehogado Pera	Crema de calabaza Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz Plátano	Ensalada de pasta integral Aguja de cerdo en salsa y ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 18 – Alérgenos 1,4,6	Día 19 – Alérgenos 3	Día 20 – Alérgenos	Día 21 – Alérgenos	Día 22 – Alérgenos 1,3,4,6,10
Lentejas estofadas ECO Bacaladillas a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Naranja	Arroz con tomate Tortilla de patatas y col rehogada Pera	Crema multiverdura Pollo al ajillo con tomate aliñado Manzana	NO LECTIVO	Macarrones int. con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 25 – Alérgenos 4,6	Día 26 – Alérgenos 3	Día 27 – Alérgenos 4	Día 28 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 29– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Plátano	Arroz tres delicias Carne con tomate y brócoli rehogado Mandarina	Judías verdes en ensalada Pollo en salsa con col rehogada Naranja	Judías estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga y tomate y maíz Pera	Macarrones int. gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria 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 MAYO 2026

SIN JUDÍAS BLANCAS, MÁIZ NI EDULCORANTES TERMINADOS EN -TOL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 4 – Alérgenos 1,4	Día 5 – Alérgenos 1,3,4,6,7,10	Día 6 – Alérgenos	Día 7- Alérgenos 1,3,6,10	Día 8 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Plátano	Macarrones int. con atún Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Arroz con verduras Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate Pera	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Manzana	Ensalada mixta de patatas Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Mandarina
Día 11 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 12 – Alérgenos 4	Día 13 – Alérgenos	Día 14 – Alérgenos 3	Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con calabacín y zanahoria Manzana	Lentejas estofadas Merluza al horno con brócoli rehogado Pera	Crema de calabaza Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Plátano	Ensalada de pasta integral Aguja de cerdo en salsa y ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 18 – Alérgenos 1,4,6	Día 19 – Alérgenos 3	Día 20 – Alérgenos	Día 21 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 22 – Alérgenos 1,3,4,6,10
Lentejas estofadas ECO Bacaladillas a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Naranja	Arroz con tomate Tortilla de patatas y col rehogada Pera	Crema multiverdura Pollo al ajillo con tomate aliñado Manzana	NO LECTIVO	Macarrones int. con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 25 – Alérgenos 4,6	Día 26 – Alérgenos 3	Día 27 – Alérgenos 4	Día 28 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 29– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Plátano	Arroz tres delicias Carne con tomate y brócoli rehogado Mandarina	Judías verdes en ensalada Pollo en salsa con col rehogada Naranja	Lentejas estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga y tomate Pera	Macarrones int. gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria 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 MAYO 2026

SIN LACTOSA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 4 – Alérgenos 1,4	Día 5 – Alérgenos 1,3,4,6,7,10	Día 6 – Alérgenos	Día 7- Alérgenos 1,3,6,10	Día 8 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas ECO Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Plátano	Macarrones int. con atún Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Arroz con verduras Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Pera	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Manzana	Ensalada mixta de patatas Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Mandarina
Día 11 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 12 – Alérgenos 4	Día 13 – Alérgenos	Día 14 – Alérgenos 3	Día 15– Alérgenos 1,2,3,4,6,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con calabacín y zanahoria Manzana	Judías estofadas Merluza al horno con brócoli rehogado Pera	Crema de calabaza Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Naranja	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz Plátano	Ensalada de pasta integral Aguja de cerdo en salsa y ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 18 – Alérgenos 1,4,6	Día 19 – Alérgenos 3	Día 20 – Alérgenos	Día 21 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 22 – Alérgenos 1,3,4,6,10
Lentejas estofadas ECO Bacaladillas a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Naranja	Arroz con tomate Tortilla de patatas y col rehogada Pera	Crema multiverdura Pollo al ajillo con tomate aliñado Manzana	NO LECTIVO	Macarrones int con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Mandarina
Día 25 – Alérgenos 4,6	Día 26 – Alérgenos 3	Día 27 – Alérgenos 4	Día 28 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 29– Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Plátano	Arroz tres delicias Carne con tomate y brócoli rehogado Mandarina	Judías verdes en ensalada Pollo en salsa con col rehogada Naranja	Judías estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga y tomate y maíz Pera	Macarrones int. gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria 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