

MENÚ ESCOLAR JUNIO 2025

<i>LUNES</i>	<i>MARTES</i>	<i>MIÉRCOLES</i>	<i>JUEVES</i>	<i>VIERNES</i>
2	3	4	5	6
Macarrones boloñesa 1-3-7 Lomo con patatas Fruta <i>A/M</i> : Bocado de salchichón 1 Sugerencia cena: Tortilla de verduras	Garbanzos con verdura San Jacobo 1-7 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pescado con ensalada	Marmita de salmón Huevos cocidos con tomate casero 3 Yogurt 7 <i>A/M</i> : Quesito con galleta 1-3-7 Sugerencia cena: Carne con ensalada	Judías con patatas Albóndigas estofadas 1-3-7 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pescado con tomate	Alubias blancas con verdura Pescado al horno 1-3-4 Fruta <i>A/M</i> : Bocado de chorizo 1 Sugerencia cena: Carne con champiñones
9	10	11	12	13
FESTIVO (solo en Santander)	Arroz con tomate Fitete con pimientos 1 Yogurt natural 7 <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pescado con ensalada	Alubias rojas con verduras Tortilla de atún 1-3-4 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Carne con brocoli	Puré de verduras 12 Pescado con ensalada 1-3-4 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Huevos con verdura	DÍA DE LA POESÍA
16	17	18	19	20
Spaguetti carbonara 1-3-4-7 Rabas 1-3-4-7 Fruta <i>A/M</i> : Bocado de queso Sugerencia cena: Carne con aguacate	Alubias blancas con verdura Filete de pollo con ensalada 1 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pescado con tomate	Puré de calabaza Hamburguesa salsa zanahoria 1-3-7 Yogurt 7 <i>A/M</i> : Sobao 1-3 Sugerencia cena: Huevos con bonito	Garbanzos con verdura Pescado al horno 1-3-4 Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pavo con ensalada	Pizza 1-7 Patatas chips Empanadillas 1-2-3-4-13 Refrescos Helado 7 <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Tortilla de champiñones
23	24			
Ensalada de pasta 1-3-4 Lomo con patatas 1 Fruta <i>A/M</i> : Bocado de jamón York 1 Sugerencia cena: Filetes con pimientos	Lentejas con verduras Pollo al ajillo Fruta <i>A/M</i> : Fruta Sugerencia cena: Pescado con ensalada			

- Martes y jueves se sirve pan integral.
- Se ofrece variedad de frutas de temporada y cercanía (mandarina, plátano, manzana, naranja, melón, sandía, uvas, kiwi, ciruelas etc.)
- No se especifica el tipo de pescado por depender de la situación del mercado y temporada. Sólo se sirve bocarte, sardina, merluza, sarda y bonito.
- Para cocinar y aliñar los platos se utiliza sal yodada y aceite de oliva virgen extra.
- Todos los días se ofrece fruta como alternativa en el aperitivo/merienda
- Se sustituirán aquellos platos que contengan alérgenos a los alumnos con alguna alergia/intolerancia. Dicha información está disponible para aquellas familias que lo soliciten.

Alérgenos que pueden contener los alimentos:



SANDRA CORRAL GONZÁLEZ
DIETISTA - NUTRICIONISTA

