

MES: Junio 2026



SANTA Mª DEL CARMEN

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1</p> <p>Salteado de judías verdes Ragout de pavo con arroz salteado Fruta y pan Sautéed green beans Turkey stew with sautéed rice Fruit and bread</p> <p>VE:2.988/715 GT:18 GS:4 HC:106 AZ:28 PROT:33 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa de tomate Huevos revueltos con queso fundido con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral Macaroni (whole grain) with tomato sauce Scrambled eggs with melted cheese with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.481/594 GT:15 GS:4 HC:80 AZ:11 PROT:30 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Burrito vegetal with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread</p> <p>VE:3.088/739 GT:21 GS:3 HC:109 AZ:36 PROT:28 SAL:2</p>	<p>4</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan integral Stewed lentils Rosemary grilled chicken with roasted potatoes Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.840/679 GT:13 GS:2 HC:114 AZ:25 PROT:33 SAL:1</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan Napolitan rice Salmon in orange juice with lettuce & carrot Fruit and bread</p> <p>VE:3.406/815 GT:27 GS:3 HC:118 AZ:26 PROT:33 SAL:1</p>
<p>8</p> <p>Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan Macaroni with tomato sauce French omelette with lettuce & carrot Fruit and bread</p> <p>VE:3.148/753 GT:26 GS:4 HC:107 AZ:33 PROT:33 SAL:1</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Ragout de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral Carrot cream Turkey stew with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.402/575 GT:21 GS:7 HC:59 AZ:16 PROT:32 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo (sin chorizo) Fruta (eco.) y pan "Cocido" soup with wheat pasta Full course "cocido" stew (without chorizo sausage) Fruit and bread</p> <p>VE:3.324/795 GT:21 GS:7 HC:111 AZ:22 PROT:42 SAL:1</p>	<p>11</p> <p>Paella de pollo tradicional Abadejo con refrito de ajo y balsámico con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan integral Traditional chicken paella Pollock with garlic and balsamic rehash with fresh salad with black olives Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.493/836 GT:20 GS:3 HC:114 AZ:24 PROT:46 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan Bean salad Soy stew with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.645/872 GT:36 GS:4 HC:112 AZ:30 PROT:28 SAL:1</p>
<p>15</p> <p>- Lentejas estofadas Tortilla de patatas con ensalada fresca con aceitunas Fruta y pan Stewed lentils Spanish omelette with fresh salad with olives Fruit and bread</p> <p>VE:3.484/834 GT:29 GS:5 HC:108 AZ:27 PROT:36 SAL:2</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral Rice with tomato sauce Grilled chicken with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.849/682 GT:16 GS:5 HC:87 AZ:8 PROT:45 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Crema casera de la huerta - Tortilla francesa con patatas dado Fruta y pan Homemade garden cream - Tortilla francesa with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.443/824 GT:44 GS:6 HC:87 AZ:29 PROT:22 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Fritura variada con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral Macaroni (whole grain) with pomodoro sauce Assorted fried fish platter with lettuce & carrot Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.886/930 GT:39 GS:5 HC:122 AZ:26 PROT:24 SAL:2</p>	<p>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p>
<p>22</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>23</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>24</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>25</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>26</p> <p>NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>30</p> <p>NO LECTIVO</p>			<p>Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.</p>