

MES: Junio 2026

SANTA M<sup>a</sup> DEL CARMEN

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p><b>1</b></p> <p>Salteado de judías verdes Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Fruta y - Pan (sin gluten) Sautéed green beans Meatballs with vegetables with sautéed rice Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.214/769 GT:31 GS:10 HC:97 AZ:27 PROT:28 SAL:1</p>	<p><b>2</b></p> <p>Macarrones (sin gluten) con salsa de tomate Huevos revueltos con queso fundido con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with tomato sauce Scrambled eggs with melted cheese with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and bread (gluten free)</p> <p>VE:3.337/798 GT:32 GS:10 HC:87 AZ:17 PROT:42 SAL:3</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Lacón al horno con ensalada fresca de lechuga con remolacha</b> Fruta y - Pan (sin gluten) Homemade sweet pumpkin cream (eco.) <b>Baked lacón pork with fresh lettuce salad with beets</b> Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.808/672 GT:30 GS:6 HC:78 AZ:30 PROT:26 SAL:3</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>- Crema de verduras</b> Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten) <b>Vegetable cream</b> Rosemary grilled chicken with roasted potatoes Fruit and bread (gluten free)</p> <p>VE:2.560/613 GT:20 GS:5 HC:89 AZ:27 PROT:22 SAL:1</p>	<p><b>5</b></p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan (sin gluten) Napolitan rice Salmon in orange juice with lettuce &amp; carrot Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.381/809 GT:31 GS:4 HC:111 AZ:25 PROT:30 SAL:2</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrones (sin gluten) napolitana Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan (sin gluten) Napolitan macaroni (gluten free) French omelette with lettuce &amp; carrot Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.273/783 GT:29 GS:5 HC:108 AZ:26 PROT:31 SAL:2</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten) Carrot cream Roasted pork loin with fine herbs with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and bread (gluten free)</p> <p>VE:2.760/660 GT:33 GS:10 HC:62 AZ:15 PROT:27 SAL:1</p>	<p><b>10</b></p> <p>Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta (eco.) y pan (sin gluten) "Cocido" soup with pasta (gluten free) Full course "cocido" stew Fruit and bread (gluten free)</p> <p>VE:3.537/846 GT:32 GS:10 HC:108 AZ:29 PROT:35 SAL:2</p>	<p><b>11</b></p> <p>Paella de pollo tradicional Abadejo con refrito de ajo y balsámico con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan (sin gluten) Traditional chicken paella Pollock with garlic and balsamic rehash with fresh salad with black olives Fruit and bread (gluten free)</p> <p>VE:3.691/883 GT:25 GS:5 HC:119 AZ:25 PROT:45 SAL:1</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada de alubias <b>Estofado de soja con patatas dado</b> Fruta y - Pan (sin gluten) Bean salad <b>Soy stew with diced potatoes</b> Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.620/866 GT:40 GS:5 HC:105 AZ:29 PROT:26 SAL:2</p>
<p><b>15</b></p> <p>- Crema de zanahoria Tortilla de patatas con ensalada fresca con aceitunas Fruta y - Pan (sin gluten) Carrot cream Spanish omelette with fresh salad with olives Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.131/749 GT:32 GS:5 HC:94 AZ:31 PROT:22 SAL:2</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten) Rice with tomato sauce Grilled chicken with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and bread (gluten free)</p> <p>VE:3.047/729 GT:21 GS:7 HC:92 AZ:9 PROT:44 SAL:1</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y - Pan (sin gluten) Homemade garden cream Lean pork in sauce with diced potatoes Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.478/832 GT:46 GS:8 HC:81 AZ:28 PROT:25 SAL:2</p>	<p><b>18</b></p> <p>Macarrones (sin gluten) con salsa pomodoro Abadejo a la romana (sin gluten) con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with pomodoro sauce Roman-style haddock (gluten-free) with lettuce &amp; carrot Fruit and bread (gluten free)</p> <p>VE:4.459/1.067 GT:51 GS:9 HC:112 AZ:30 PROT:52 SAL:3</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>COMIDA ESPECIAL</b></p>
<p><b>22</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></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>