

MES: Junio 2026

MARIA REINA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1</p> <p>Salteado de judías verdes Ragout de pavo con arroz salteado Fruta y - Pan (sin gluten) Sauteed green beans Turkey stew with sautéed rice Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.963/709 GT:22 GS:5 HC:99 AZ:28 PROT:30 SAL:2</p>	<p>2</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>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Abadejo al horno con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y - Pan (sin gluten) Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Baked haddock with fresh lettuce salad with beets Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.323/556 GT:18 GS:2 HC:70 AZ:30 PROT:31 SAL:2</p>	<p>4</p> <p>- Crema de verduras Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten) Vegetable cream 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>5</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 & 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>8</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 & 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>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Ragout de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten) Carrot cream Turkey stew with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and bread (gluten free)</p> <p>VE:2.600/622 GT:26 GS:9 HC:64 AZ:17 PROT:30 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo (sin chorizo) Fruta (eco.) y pan (sin gluten) "Cocido" soup with pasta (gluten free) Full course "cocido" stew (without chorizo sausage) Fruit and bread (gluten free)</p> <p>VE:3.407/815 GT:31 GS:10 HC:100 AZ:27 PROT:37 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 (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>12</p> <p>Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y - Pan (sin gluten) Bean salad Soy stew with diced potatoes 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>15</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>16</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>17</p> <p>Crema casera de la huerta - Tortilla francesa con patatas dado Fruta y - Pan (sin gluten) Homemade garden cream - Tortilla francesa with diced potatoes Fruit and - Pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.418/818 GT:48 GS:7 HC:80 AZ:28 PROT:20 SAL:2</p>	<p>18</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 & 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>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p>
<p>22</p> <p>NO GLUTEN/CERDO</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>