

MES: Junio 2026

MARIA REINA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**1**  
Salteado de judías verdes  
Albóndigas a la jardinera con arroz  
salteado  
Fruta y pan  
Sautéed green beans  
Meatballs with vegetables with sautéed  
rice  
Fruit and bread

VE:3.239/775 GT:27 GS:9 HC:104 AZ:28 PROT:31 SAL:1

**2** Macarrones (integrales) con salsa  
boloñesa  
Tortilla francesa con ensalada fresca con  
maíz dulce  
Yogur (sin lactosa) y pan integral  
Macaroni (whole grain) with bolognese  
sauce  
French omelette with fresh salad with  
sweetcorn  
Yoghurt (lactose free) and wholemeal  
bread

VE:2.719/651 GT:20 GS:3 HC:79 AZ:11 PROT:35 SAL:2

**3**  
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

VE:3.088/739 GT:21 GS:3 HC:109 AZ:36 PROT:28 SAL:2

**4**  
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

VE:2.840/679 GT:13 GS:2 HC:114 AZ:25 PROT:33 SAL:1

**5**  
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

VE:3.406/815 GT:27 GS:3 HC:118 AZ:26 PROT:33 SAL:1

**8**  
Macarrones con chorizo  
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y  
zanahoria  
Fruta y pan  
Macaroni with chorizo  
French omelette with lettuce & carrot  
Fruit and bread

VE:3.193/764 GT:23 GS:5 HC:115 AZ:27 PROT:29 SAL:1

**9**  
Crema de zanahoria (eco.)  
Lomo asado a las finas hierbas con  
ensalada fresca con maíz dulce  
Yogur (sin lactosa) y pan integral  
Carrot cream  
Roasted pork loin with fine herbs with fresh  
salad with sweetcorn  
Yoghurt (lactose free) and wholemeal  
bread

VE:2.507/600 GT:25 GS:5 HC:58 AZ:16 PROT:31 SAL:2

**10**  
Sopa casera de cocido con pasta integral  
Cocido completo  
Fruta (eco.) y pan  
"Cocido" soup with wheat pasta  
Full course "cocido" stew  
Fruit and bread

VE:3.453/826 GT:22 GS:7 HC:119 AZ:24 PROT:40 SAL:2

**11**  
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

VE:3.493/836 GT:20 GS:3 HC:114 AZ:24 PROT:46 SAL:1

**12**  
Ensalada de alubias  
Estofado de soja con patatas dado  
Fruta y pan  
Bean salad  
Soy stew with diced potatoes  
Fruit and bread

VE:3.645/872 GT:36 GS:4 HC:112 AZ:30 PROT:28 SAL:1

**15**  
Lentejas a la riojana  
Tortilla de patatas con ensalada fresca con  
aceitunas  
Fruta y pan  
Rioja style lentils  
Spanish omelette with fresh salad with  
olives  
Fruit and bread

VE:3.473/831 GT:29 GS:6 HC:110 AZ:27 PROT:35 SAL:2

**16**  
Arroz con salsa de tomate  
Pollo asado con ensalada fresca con maíz  
dulce  
Yogur (sin lactosa) y pan integral  
Rice with tomato sauce  
Grilled chicken with fresh salad with  
sweetcorn  
Yoghurt (lactose free) and wholemeal  
bread

VE:2.795/669 GT:12 GS:3 HC:88 AZ:9 PROT:48 SAL:1

**17**  
Crema casera de la huerta  
Magro en salsa con patatas dado  
Fruta y pan  
Homemade garden cream  
Lean pork in sauce with diced potatoes  
Fruit and bread

VE:3.503/838 GT:42 GS:7 HC:88 AZ:29 PROT:28 SAL:1

**18** 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

VE:3.886/930 GT:39 GS:5 HC:122 AZ:26 PROT:24 SAL:2

**19**  
**COMIDA ESPECIAL**

**22**  
**NO LECTIVO**

**23**  
**NO LECTIVO**

**24**  
**NO LECTIVO**

**25**  
**NO LECTIVO**

**26**  
**NO LECTIVO**

**29**  
**NO LECTIVO**

**30**  
**NO LECTIVO**

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.