

Sin Legumbres

MES: Junio 2026

MARIA REINA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1</p> <p>Crema de calabacín y zanahoria Ragout de pavo con arroz salteado Fruta y pan Zucchini & carrot cream Turkey stew with sautéed rice Fruit and bread</p> <p>VE:2.842/680 GT:14 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:32 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (sin gluten) napolitana Huevos revueltos con queso fundido con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral Napolitan macaroni (gluten free) Scrambled eggs with melted cheese with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.733/654 GT:16 GS:4 HC:87 AZ:10 PROT:36 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Lacón al horno con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Baked lacón pork with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread</p> <p>VE:2.833/678 GT:26 GS:5 HC:85 AZ:31 PROT:28 SAL:3</p>	<p>4</p> <p>- Crema de verduras Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan integral Vegetable cream Rosemary grilled chicken with roasted potatoes Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.362/565 GT:15 GS:3 HC:84 AZ:27 PROT:23 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 (sin gluten) napolitana Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan Napolitan macaroni (gluten free) French omelette with lettuce & carrot Fruit and bread</p> <p>VE:3.298/789 GT:25 GS:4 HC:115 AZ:27 PROT:33 SAL:1</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral Carrot cream Roasted pork loin with fine herbs with fresh salad with sweetcorn Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.562/613 GT:28 GS:8 HC:57 AZ:15 PROT:28 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa de ave con fideos (sin gluten) Cocido completo (sin garbanzos) Fruta (eco.) y pan Chicken soup with noodles (gluten free) Full course "cocido" stew (without chickpeas) Fruit and bread</p> <p>VE:2.158/516 GT:10 GS:3 HC:78 AZ:21 PROT:30 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>- Crema de verduras Ragout de pavo con patatas dado Fruta y pan Vegetable cream Turkey stew with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.487/834 GT:36 GS:6 HC:97 AZ:29 PROT:32 SAL:1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de zanahoria Tortilla de patatas con ensalada fresca con aceitunas Fruta y pan Carrot cream Spanish omelette with fresh salad with olives Fruit and bread</p> <p>VE:3.156/755 GT:28 GS:5 HC:101 AZ:31 PROT:24 SAL:1</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 Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan Homemade garden cream Lean pork in sauce with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.503/838 GT:42 GS:7 HC:88 AZ:29 PROT:28 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (sin gluten) napolitana Abadejo a la romana (sin gluten) con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral Napolitan macaroni (gluten free) Roman-style haddock (gluten-free) with lettuce & carrot Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.821/914 GT:35 GS:3 HC:112 AZ:25 PROT:45 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>