

MES: Septiembre 2026

MARIA REINA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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	1 NO GLUTEN LACTOSA PESCADO	2 MARISCO	3	4
7 Crema de verduras (eco.) Lacón al horno con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) Vegetables cream (eco.) Baked lacón pork with lettuce & carrot Fruit and bread (gluten free) VE:2.983/714 GT:35 GS:8 HC:83 AZ:28 PROT:26 SAL:3	8 Arroz con salsa de tomate Tortilla de patatas con ensalada verde (lechuga, pimiento verde y aceituna) Yogur (sin lactosa) y pan (sin gluten) Rice with tomato sauce Spanish omelette with green salad (lettuce, green peppers & olives) Yoghurt (lactose free) and bread (gluten free) VE:3.323/795 GT:27 GS:6 HC:108 AZ:11 PROT:31 SAL:2	9 Sopa casera (sin gluten) Pollo asado con salsa barbacoa con salteado de verduras Fruta y pan (sin gluten) Homemade soup (gluten free) Roasted chicken with barbecue sauce with sautéed vegetables Fruit and bread (gluten free) VE:2.521/603 GT:17 GS:5 HC:80 AZ:26 PROT:37 SAL:3	10 Salteado de garbanzos con tomate y huevo duro Tortilla de patatas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) Sautéed chickpeas with tomato and hard-boiled egg Spanish omelette with fresh salad with sweetcorn Fruit and bread (gluten free) VE:3.384/810 GT:30 GS:13 HC:105 AZ:30 PROT:34 SAL:1	11 Crema de calabacín (patata, calabacín) (eco.) Macarrones (sin gluten) con boloñesa de soja Fruta y pan (sin gluten) Zucchini cream Macaroni (gluten free) with say bolognese Fruit and bread (gluten free) VE:2.939/703 GT:21 GS:3 HC:110 AZ:44 PROT:20 SAL:1
14 Salteado de judías verdes con zanahoria y calabacín Jamoncitos de pollo asados al romero con patatas fritas Fruta y pan (sin gluten) Sautéed green beans with carrot & zucchini squash Roasted chicken drumsticks with rosemary with french fries Fruit and bread (gluten free) VE:3.826/915 GT:48 GS:9 HC:100 AZ:32 PROT:23 SAL:1	15 Arroz con verduras Tortilla francesa de jamón york con ensalada fresca con maíz dulce Yogur (sin lactosa) y pan (sin gluten) Rice with vegetables Ham omelette with fresh salad with sweetcorn Yoghurt (lactose free) and bread (gluten free) VE:2.824/676 GT:21 GS:5 HC:93 AZ:13 PROT:30 SAL:2	16 Crema de verduras (eco.) Garbanzos estofados con salteado de verduras con tomate Fruta y pan (sin gluten) Vegetables cream (eco.) Stewed chickpeas with sautéed vegetables with tomato sauce Fruit and bread (gluten free) VE:3.134/750 GT:18 GS:3 HC:112 AZ:34 PROT:20 SAL:1	17 Macarrones (sin gluten) con salsa de tomate Lacón al horno con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with tomato sauce Baked lacón pork with lettuce & carrot Fruit and bread (gluten free) VE:4.102/981 GT:42 GS:11 HC:117 AZ:31 PROT:45 SAL:4	18 Alubias blancas estofadas (tomate, puerro, pimiento, zanahoria, calabacín, apio, patata) Lomo asado con ensalada fresca con aceitunas Fruta y pan (sin gluten) Braised white beans with vegetables Grilled tenderloin with fresh salad with olives Fruit and bread (gluten free) VE:3.309/792 GT:25 GS:6 HC:105 AZ:28 PROT:43 SAL:2
21 Crema de zanahoria (patata y zanahoria) Macarrones (sin gluten) con boloñesa de soja Fruta y pan (sin gluten) Carrot cream Macaroni (gluten free) with say bolognese Fruit and bread (gluten free) VE:3.072/735 GT:21 GS:4 HC:115 AZ:48 PROT:19 SAL:1	22 Sopa casera (sin gluten) Cocido completo Yogur (sin lactosa) y pan (sin gluten) Homemade soup (gluten free) Full course "cocido" stew Yoghurt (lactose free) and bread (gluten free) VE:2.562/613 GT:18 GS:5 HC:85 AZ:14 PROT:31 SAL:3	23 Brócoli salteado Pollo asado con tomillo con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten) Sautéed broccoli Roast chicken with thyme with roasted potatoes Fruit and bread (gluten free) VE:2.635/631 GT:18 GS:5 HC:79 AZ:27 PROT:43 SAL:2	24 Arroz con pollo Magro en salsa con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan (sin gluten) Rice with chicken Lean pork in sauce with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread (gluten free) VE:3.196/765 GT:23 GS:6 HC:110 AZ:25 PROT:35 SAL:1	25 Crema de calabacín (eco.) Huevos revueltos con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) Courgette cream (eco.) Scrambled eggs with fresh salad with sweetcorn Fruit and bread (gluten free) VE:2.245/537 GT:17 GS:4 HC:77 AZ:28 PROT:21 SAL:1
28 Arroz a la napolitana Tortilla francesa con ensalada fresca con zanahoria rallada Fruta y pan (sin gluten) Napolitan rice French omelette with lettuce and carrot salad Fruit and bread (gluten free) VE:3.364/805 GT:28 GS:6 HC:118 AZ:26 PROT:24 SAL:1	29 Crema de calabaza (patata, calabaza) (eco.) Albóndigas de cerdo a la jardinera (guisante, zanahoria, tomate, cebolla, ajo y especias) con patatas dado Yogur (sin lactosa) y pan (sin gluten) Pumpkin soup (eco.) Pork meatballs with vegetables (peas, carrot, tomato, onion, garlic and spices) with diced potatoes Yoghurt (lactose free) and bread (gluten free) VE:3.627/868 GT:53 GS:167 HC:167 AZ:17 PROT:32 SAL:2	30 Macarrones (sin gluten) con salsa de tomate Tortilla de patatas con ensalada fresca con aceitunas Fruta y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with tomato sauce Spanish omelette with fresh salad with olives Fruit and bread (gluten free) VE:4.290/1.026 GT:43 GS:10 HC:125 AZ:32 PROT:41 SAL:2		

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda