



MENÚ JUNIO 2026

MENU
BASAL
1-2 AÑOS

Todos aquellos alumnos que estén en el tránsito de tomar alimentos enteros, tomarán de primero el menú con proteína correspondiente al menú de 0-1 años hasta que completen el proceso a menú completo de alimento entero

	Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Comida	Macarrones int con salsa de tomate (C)(4,7,10,13) Merluza al horno (H)(11) Verdura al vapor (V) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Crema de puerros, calabacín y judías verdes (C) Huevos revueltos (S)(7) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Sopa de cocido (C)(4) Cocido completo (C)(4) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Puré de verduras frescas (C) Magro en salsa (C) Patatas y verduras guisadas (G) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Arroz blanco (C) Pollo al horno (H) Verdura cocida (C) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 367 Lip 47 H.d.c. 16 Prot 12	Kcal 324 Lip 33 H.d.c. 11 Prot 17	Kcal 533 Lip 58 H.d.c. 29 Prot 21	Kcal 433 Lip 46 H.d.c. 22 Prot 18	Kcal 346 Lip 42 H.d.c. 15 Prot 13
Recomendación Cena	Pollo con ensalada	Lomo con verdura salteada	Crema y pescado con ensalada	Ensalada de pasta	Sopa y pescado con verduras
	8	9	10	11	12
Comida	Macarrones int. a la Amatriciana (C)(4,7,10,13) Lenguado al horno (H)(11) Verdura cocida (C) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Garbanzos guisados con verdura (C) Tortilla de patatas (H)(7) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Arroz a la milanesa (C) Contramuslos de pollo (H) Ensalada verde (Cr) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco	Lentejas a la riojana (C)(4) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Puré de verduras frescas (C) Estofado de ternera (G) con zanahorias y guisantes (G) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 343 Lip 44 H.d.c. 16 Prot 12	Kcal 478 Lip 62 H.d.c. 20 Prot 15	Kcal 409 Lip 44 H.d.c. 18 Prot 18	Kcal 554 Lip 53 H.d.c. 33 Prot 22	Kcal 358 Lip 38 H.d.c. 18 Prot 15
Recomendación Cena	Pavo con patatas y verdura	Sopa y ternera con verdura	Crema y tortilla de verdura	Pollo con ensalada	Pescado con verdura salteada
	15	16	17	18	19
Comida	Arroz blanco (C) Merluza al horno (H)(11) Verduras (C) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Lentejas estofadas (C)(4) Tortilla francesa (S)(7) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Crema de calabacín (C) Ragout de pavo (C)(4) Patatas dado y verduras salteadas (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Sopa de cocido (C)(4) Cocido completo (C)(4) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Macarrones int con tomate (C)(4,7,10,13) Cinta de lomo (H) Verdura salteada (S) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 316 Lip 46 H.d.c. 14 Prot 9	Kcal 485 Lip 44 H.d.c. 19 Prot 26	Kcal 542 Lip 43 H.d.c. 32 Prot 26	Kcal 533 Lip 58 H.d.c. 29 Prot 21	Kcal 416 Lip 45 H.d.c. 19 Prot 17
Recomendación Cena	Sopa y cinta de lomo con ensalada	Pollo con patatas y verdura	Puré y tortilla francesa con ensalada	Pescado con verduras	Pavo con verduras
	22	23	24	25	26
Comida	Crema de guisantes, puerros, calabacín (C) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Macarrones int. a la Amatriciana (C)(4,10,12,13) Pollo al ajillo (C) Ensalada mixta (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Sopa de letras (C)(2,4) Ragout de ternera en salsa (C)(4) Zanahoria y guisantes (C) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco	Crema de calabaza, judías verdes y patata (C) Merluza al horno (H)(11) Verdura cocida (C) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Garbanzos guisados con verduras (C) Huevos revueltos (S)(7) Verdura salteada (S) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 321 Lip 38 H.d.c. 15 Prot 11	Kcal 412 Lip 44 H.d.c. 21 Prot 18	Kcal 552 Lip 64 H.d.c. 29 Prot 20	Kcal 329 Lip 31 H.d.c. 20 Prot 14	Kcal 424 Lip 53 H.d.c. 19 Prot 14
Recomendación Cena	Ternera con ensalada	Sopa y magro con verduras	Crema y pescado con ensalada	Pasta gratinada	Sopa y pescado con patatas
	29	30			
Comida	Macarrones int con salsa de tomate (C)(4,7,10,13) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Lentejas a la riojana (C)(4) Tortilla de patatas (H)(7) Ensalada mixta (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada			
Val. Nutricional	Kcal 386 Lip 44 H.d.c. 18 Prot 15	Kcal 547 Lip 62 H.d.c. 25 Prot 20			
Recomendación Cena	Lomo con ensalada	Pavo con verdura			

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - NºDE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**

El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

Alérgenos: 1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Frutos Secos / 7-Huevo / 8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

Forma de preparación: A - Asado / C - Cocido / Cr - Crudo / F - Frito / G - Guisado / H - Horno / P - plancha / R - Rehogado / S - Salteado / V - Vapor





MENÚ JUNIO 2026

Desayunos
Meriendas
Dietas
1-2 años

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayunos				
<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>
Meriendas				
<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>	<i>Papilla de yogur natural (8) y plátano Jamón de York</i>	<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>	<i>Papilla de yogur natural (8) y plátano Pavo</i>	<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>
Dieta Astringente				
<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con ternera (C.) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Compota de manzana o pera</i>
Dieta Blanda				
<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con ternera (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - N°DE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**

El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

