

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
2 Lentejas estofadas con verduras Limanda al horno con champiñones salteados Fruta y pan	3 Salteado de judías verdes con patatas con zanahoria y calabacín Tortilla francesa de jamón york con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	4 Garbanzos estofados Pollo asado al romero con brócoli salteado Fruta y pan	5 Crema de verduras Lomo al ajillo con patatas dado Yogur y pan	6 Paella de verduras Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 2974/712 GT: 19 GS: 4 HC: 102 AZ: 25 PROT: 36 SAL: 1
9 Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Albóndigas en salsa con patatas fritas Fruta y pan	10 Alubias estofadas con verduras Abadejo a la griega con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	11 Gratén de coliflor con bechamel Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	12 Sopa de cocido Cocido completo con repollo salteado Yogur y pan	13 Coditos con salsa de tomate Salmón al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3365/805 GT: 28 GS: 7 HC: 103 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 2
16 Judías verdes con tomate Pinchos morunos con patatas panaderas Fruta y pan	17 Espirales a la napolitana Limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	18 Garbanzos estofados Tortilla francesa con pisto Fruta y pan	19 Patatas a la riojana Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan	20 Lentejas con quinoa y verduras Filete de merluza al horno con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan	VE: 2906/695 GT: 16 GS: 3 HC: 101 AZ: 24 PROT: 39 SAL: 1
23 Arroz con salsa de tomate Delicias de bacalao con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	24 NO LECTIVO	25 NO LECTIVO	26 NO LECTIVO	27 NO LECTIVO	VE: 3879/928 GT: 31 GS: 2 HC: 139 AZ: 24 PROT: 22 SAL: 1
30 NO LECTIVO					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0