

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral	5 Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan
8 - Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral	9 - Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	10 Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	11 Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral	12 Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan	17 Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	18 Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan
22 Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral	23 Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26
29 EL MENÚ PUEDE VARIAR: Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. El equipo de cocina de cada centro realizará los cambios oportunos para gestionar el stock, fechas de caducidad y percebilidad del alimento.	30			Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.