

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>- Arroz con tomate Filete de lenguadina al horno Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa de tomate Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>VE: 2504/599 GT: 17 GS: 2 HC: 95 AZ: 24 PROT: 27 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>Sopa de ave con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>- Arroz con tomate - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Macarrones al ajillo Pastel de patata con verduras con salsa de tomate Fruta y pan</p>	<p>VE: 2666/638 GT: 16 GS: 3 HC: 100 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Patatas estofadas con verduras Filete de lenguadina a la plancha Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Crema de zanahoria Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2534/606 GT: 17 GS: 4 HC: 85 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate Albóndigas con tomate Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3082/737 GT: 24 GS: 7 HC: 102 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>SIN LEGUMBRES, GIUISANTES, FS, MERLUZA Y BACALAO) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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 Patatas estofadas con verduras 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 de tomate Fruta y - Pan integral	5 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan	VE: 2558/612 GT: 20 GS: 2 HC: 96 AZ: 24 PROT: 25 SAL: 2
8 - Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral	9 Sopa de ave 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 de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan integral	12 Macarrones al ajillo Pastel de patata con verduras con salsa de tomate Fruta y pan	VE: 2688/643 GT: 16 GS: 3 HC: 100 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 2
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral	16 Patatas estofadas con verduras 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 - Crema de zanahoria Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2574/616 GT: 19 GS: 4 HC: 86 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1
22 Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral	23 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26	VE: 3021/723 GT: 24 GS: 5 HC: 101 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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	VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
8 - Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral	9 Alubias estofadas con 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	VE: 2785/666 GT: 19 GS: 4 HC: 101 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1
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 Alubias estofadas a la riojana Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2779/665 GT: 20 GS: 4 HC: 91 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y tomate Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2848/681 GT: 24 GS: 3 HC: 102 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2832/678 GT: 20 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN MAIZ, PIÑA Y KIWI) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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	VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
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	VE: 2832/678 GT: 20 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2
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	VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Abadejo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes Pastel de patata con verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2710/648 GT: 19 GS: 4 HC: 98 AZ: 25 PROT: 33 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Filete de merluza al horno Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2666/638 GT: 18 GS: 3 HC: 90 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN MELOCOTÓN Y SIN TOMATE) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>- Arroz con tomate Pavo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Patatas estofadas Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pavo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>VE: 2430/581 GT: 17 GS: 2 HC: 94 AZ: 26 PROT: 25 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Lomo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Crema de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pavo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Espirales a la napolitana con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2661/637 GT: 17 GS: 3 HC: 98 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de jamón york con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Patatas estofadas Lomo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Pavo a la plancha Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>Macarrones con salsa de tomate Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2499/598 GT: 15 GS: 3 HC: 87 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate - Albóndigas de ave en salsa Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pavo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 2863/685 GT: 19 GS: 5 HC: 104 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN PESCADO, LEGUMBRES Y NUEZ) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 - Arroz con tomate Pavo a la plancha 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	VE: 2720/651 GT: 20 GS: 3 HC: 101 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 1
8 - Sopa de calabaza Lomo a la plancha 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	VE: 2876/688 GT: 21 GS: 5 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2
15 - Crema de verduras - Revuelto de jamón york con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha Fruta y pan	17 Sopa de ave Pavo a la plancha 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	VE: 2545/609 GT: 15 GS: 3 HC: 86 AZ: 27 PROT: 33 SAL: 1
22 - Arroz con tomate - Albóndigas de ave en salsa 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	VE: 3209/768 GT: 23 GS: 7 HC: 112 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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 pavo con - ensalada de lechuga y maíz Yogur de soja y pan	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones Fruta y - Pan integral	5 Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	VE: 2799/670 GT: 23 GS: 3 HC: 101 AZ: 23 PROT: 27 SAL: 2
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 de soja 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 Fruta y pan	VE: 2760/660 GT: 19 GS: 4 HC: 99 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 1
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 de soja y pan	18 Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2698/645 GT: 19 GS: 3 HC: 88 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias (sin lactosa) Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de pavo con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2833/678 GT: 23 GS: 3 HC: 106 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2841/680 GT: 20 GS: 4 HC: 104 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2732/654 GT: 18 GS: 3 HC: 93 AZ: 30 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(PLV Y ALERGICOS A LA SOJA) 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.</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

Alergias combinadas

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>- Arroz con tomate Abadejo a la donostiarra Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Patatas estofadas - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>VE: 2690/644 GT: 23 GS: 2 HC: 96 AZ: 27 PROT: 27 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>- Arroz con tomate - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>- Crema de verduras con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2679/641 GT: 17 GS: 3 HC: 99 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Patatas estofadas Lomo al horno Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Salchichas frescas Fruta y pan</p>	<p>VE: 2464/590 GT: 18 GS: 4 HC: 82 AZ: 27 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate Albóndigas Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3082/737 GT: 24 GS: 7 HC: 102 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN FS, LEGUMBRES (JV), MERLUZA, BACALAO Y SALMON E INTOLERANCIA A LA LACTOSA) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur desnatado y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2730/653 GT: 22 GS: 3 HC: 95 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>Sopa minestrone (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas - Pollo asado Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur desnatado y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2643/632 GT: 20 GS: 4 HC: 85 AZ: 23 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras Pavo a la plancha con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave con pasta (sin huevo) Hamburguesa de ternera Yogur desnatado y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2568/614 GT: 16 GS: 2 HC: 88 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Ensalada de lechuga y soja Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 2963/709 GT: 24 GS: 7 HC: 99 AZ: 26 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Filete de ternera Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>- Arroz con tomate Bacalao a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) - Pasta (sin huevo) con boloñesa vegetal Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin pollo) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2807/672 GT: 16 GS: 4 HC: 97 AZ: 26 PROT: 38 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Abadejo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Filete de ternera Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin pollo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2690/644 GT: 19 GS: 4 HC: 88 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>- Sopa de pasta (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (sin huevo) Magro Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2793/668 GT: 20 GS: 3 HC: 90 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo (sin pollo) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3115/745 GT: 26 GS: 7 HC: 104 AZ: 27 PROT: 29 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>SIN HUEVO, POLLO Y PAVO) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

No huevo / No lactosa

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2801/670 GT: 22 GS: 3 HC: 101 AZ: 27 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>Sopa minestrone (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2824/676 GT: 20 GS: 4 HC: 101 AZ: 27 PROT: 35 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras Pavo a la plancha con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave con pasta (sin huevo) Hamburguesa de ternera Fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2613/625 GT: 16 GS: 2 HC: 92 AZ: 31 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3103/742 GT: 26 GS: 7 HC: 102 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

Alergias combinadas

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico - Caballa al horno Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2894/692 GT: 25 GS: 5 HC: 97 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>Sopa minestrone (sin huevo) Lomos de jurel a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2740/655 GT: 18 GS: 4 HC: 97 AZ: 24 PROT: 35 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras Pavo a la plancha con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomos de jurel al horno Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave con pasta (sin huevo) Hamburguesa de ternera Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2534/606 GT: 14 GS: 3 HC: 89 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3103/742 GT: 26 GS: 7 HC: 102 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN HUEVO, SIN PESCADO PLANO, SIN FRUTOS SECOS) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 Arroz tres delicias clásico Bacalao a la plancha Fruta y pan	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral	5 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan	VE: 2792/668 GT: 22 GS: 4 HC: 97 AZ: 25 PROT: 32 SAL: 1
8 Sopa minestrone (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan integral	9 - Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	10 Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	11 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan integral	12 Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan	VE: 2815/673 GT: 21 GS: 4 HC: 97 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 1
15 - Crema de verduras Pavo a la plancha 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 con pasta (sin huevo) Hamburguesa de ternera Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	18 Tallarines con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2604/623 GT: 16 GS: 3 HC: 88 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1
22 Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral	23 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26	VE: 3103/742 GT: 26 GS: 7 HC: 102 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

No huevo/ No frutos secos

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 Arroz tres delicias clásico Bacalao a la plancha Fruta y pan	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral	5 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan	VE: 2792/668 GT: 22 GS: 4 HC: 97 AZ: 25 PROT: 32 SAL: 1
8 Sopa minestrone (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan integral	9 - Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	10 Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	11 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan integral	12 Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan	VE: 2815/673 GT: 21 GS: 4 HC: 97 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 1
15 - Crema de verduras Pavo a la plancha 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 con pasta (sin huevo) Hamburguesa de ternera Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	18 Tallarines con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2604/623 GT: 16 GS: 3 HC: 88 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1
22 Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral	23 Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido completo Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26	VE: 3103/742 GT: 26 GS: 7 HC: 102 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

Sin Lactosa

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN
ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA aramark 

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 Arroz tres delicias (sin lactosa) Bacalao rebozado Fruta y pan	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de pavo con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones con boloñesa de soja Fruta y - Pan integral	5 Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	VE: 2912/697 GT: 23 GS: 3 HC: 108 AZ: 29 PROT: 28 SAL: 2
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 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 boloñesa de soja Fruta y pan	VE: 2873/687 GT: 19 GS: 4 HC: 106 AZ: 29 PROT: 34 SAL: 2
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 Fruta y pan	18 Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2732/654 GT: 18 GS: 3 HC: 93 AZ: 30 PROT: 30 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa de tomate Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>VE: 2558/612 GT: 20 GS: 2 HC: 96 AZ: 24 PROT: 25 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>Sopa de ave con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Macarrones al ajillo Pastel de patata con verduras con salsa de tomate Fruta y pan</p>	<p>VE: 2688/643 GT: 16 GS: 3 HC: 100 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Patatas estofadas con verduras Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Crema de zanahoria Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2574/616 GT: 19 GS: 4 HC: 86 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3021/723 GT: 24 GS: 5 HC: 101 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(SIN LEGUMBRES, CACAHUETE, SOJA, KIWI Y ACEITE DE GIRASOL) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y pan	2 Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan	3 Patatas estofadas con verduras 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 de tomate Fruta y pan	5 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan	VE: 2716/650 GT: 20 GS: 2 HC: 103 AZ: 25 PROT: 26 SAL: 2
8 - Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y pan	9 Sopa de ave 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 de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan	12 Macarrones al ajillo Pastel de patata con verduras con salsa de tomate Fruta y pan	VE: 2846/681 GT: 17 GS: 3 HC: 107 AZ: 25 PROT: 35 SAL: 1
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y pan	16 Patatas estofadas con verduras 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	19 - Crema de zanahoria Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2732/654 GT: 19 GS: 4 HC: 93 AZ: 29 PROT: 27 SAL: 1
22 Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y pan	23 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26	VE: 3153/754 GT: 24 GS: 5 HC: 106 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 1
29	30			/SIN LEGUMBRES, CACAHUETE Y SOJA) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2832/678 GT: 20 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>ALERGICOS A LTP (TODA LA FRUTA IRA PELADA) 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.</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>- Coliflor gratinada Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2844/680 GT: 29 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin ternera) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2788/667 GT: 25 GS: 4 HC: 99 AZ: 25 PROT: 33 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3175/760 GT: 34 GS: 7 HC: 107 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(NO SAL, ESPINACA, BRÓCOLI, COLES, CALABAZA Y CARNE ROJA) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz integral con salsa de tomate Guisantes salteados con - champiñones salteados Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>- Sopa de fideos - Garbanzos salteados con repollo salteado Fruta y pan</p>	<p>VE: 2631/629 GT: 14 GS: 2 HC: 103 AZ: 26 PROT: 26 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza - Tortilla francesa Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>Ensalada tradicional completa con salsa de verduras Lentejas estofadas con verduras Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>- Sopa de fideos Garbanzos salteados con repollo salteado Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2643/632 GT: 18 GS: 3 HC: 98 AZ: 27 PROT: 23 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de champiñones con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Tortilla francesa Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa minestrone Alubias estofadas con verduras Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines - Tortilla de patatas Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2641/632 GT: 17 GS: 3 HC: 96 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate Tortilla francesa de queso Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>- Sopa de fideos Garbanzos estofados con repollo salteado Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Macarrones al ajillo Albóndigas veggie con salsa de tomate Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3003/718 GT: 14 GS: 2 HC: 115 AZ: 28 PROT: 27 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

Alergias combinadas

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias (sin lactosa) Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de pavo con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con boloñesa de soja Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2912/697 GT: 23 GS: 3 HC: 108 AZ: 29 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>Alubias guisadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2887/691 GT: 18 GS: 3 HC: 108 AZ: 29 PROT: 35 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>Patatas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2655/635 GT: 17 GS: 3 HC: 93 AZ: 30 PROT: 28 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(ALERGICOS A PROTEÍNA DE LECHE, LENTEJAS E INTOLERANCIA LACTOSA) 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.</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz integral tres delicias Bacalao rebozado Fruta y - Pan integral</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan integral</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones integrales con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>VE: 2575/616 GT: 24 GS: 4 HC: 88 AZ: 25 PROT: 26 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza con pasta integral Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y - Pan integral</p>	<p>10</p> <p>- Arroz integral a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan integral</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>VE: 2647/633 GT: 20 GS: 4 HC: 92 AZ: 25 PROT: 32 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y - Pan integral</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave con pasta integral Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan integral</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta integral Filete de pollo al horno Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y - Pan integral</p>	<p>VE: 2596/621 GT: 18 GS: 3 HC: 87 AZ: 27 PROT: 28 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz integral tres delicias Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan integral</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 2964/709 GT: 27 GS: 7 HC: 93 AZ: 25 PROT: 29 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(RICO EN FIBRA) 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Lentejas estofadas con verduras Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Abadejo al horno con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con - pasta salteada (sin huevo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2712/649 GT: 11 GS: 2 HC: 108 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>Sopa minestrone (sin huevo) Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Rabas de calamar Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2817/674 GT: 22 GS: 3 HC: 94 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras Paella de verduras Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>- Crema de verduras Abadejo a la donostiarra Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta (sin huevo) - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2816/674 GT: 20 GS: 3 HC: 95 AZ: 31 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Garbanzos estofados Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin huevo) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Ensalada de tomate Hamburguesa vegetal con - patata dado Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3081/737 GT: 13 GS: 3 HC: 110 AZ: 28 PROT: 26 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Abadejo al horno Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz con salsa de tomate Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2729/653 GT: 14 GS: 2 HC: 105 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras - Tortilla de patatas Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa boloñesa vegana Fruta y pan</p>	<p>VE: 2811/672 GT: 20 GS: 4 HC: 97 AZ: 26 PROT: 29 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>- Sopa de fideos Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Abadejo al estilo griego Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2762/661 GT: 23 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 28 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>- Arroz con tomate Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido (sin chorizo, sin ternera) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Revuelto de huevo con champiñones Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 2922/699 GT: 20 GS: 4 HC: 104 AZ: 27 PROT: 26 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

Sin Cerdo

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN
ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA aramark 

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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 (sin cerdo) Fruta y pan	VE: 2815/674 GT: 23 GS: 3 HC: 101 AZ: 25 PROT: 28 SAL: 2
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 (sin cerdo) 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	VE: 2806/671 GT: 20 GS: 4 HC: 99 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 2
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	VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1
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 (sin cerdo) Fruta y pan	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan	25	26	VE: 3205/767 GT: 26 GS: 7 HC: 107 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 2
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta	2 Patatas estofadas Bacalao a la plancha Fruta	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y tomate Yogur natural sin azúcar o fruta	4 Crema de calabacín (eco.) - Filete de merluza al horno Fruta	5 - Garbanzos estofados Pollo asado al limón Fruta	VE: 1911/457 GT: 19 GS: 2 HC: 55 AZ: 23 PROT: 30 SAL: 1
8 - Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta	9 - Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta	10 Patatas estofadas - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta	11 Garbanzos estofados Pollo al limón Fruta	12 Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras con salsa de tomate Fruta	VE: 2304/551 GT: 21 GS: 3 HC: 73 AZ: 23 PROT: 29 SAL: 1
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta	17 Sopa de ave - Lomo fresco a la plancha Yogur natural sin azúcar o fruta	18 Alubias pintas guisadas Pollo asado al limón Fruta	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta	VE: 2171/519 GT: 17 GS: 3 HC: 62 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 1
22 - Crema de verduras Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta	23 Garbanzos estofados Pollo al limón Fruta	24 - Patatas salteadas - Hamburguesa a la plancha Postre especial	25	26	VE: 2418/579 GT: 25 GS: 5 HC: 67 AZ: 23 PROT: 23 SAL: 1
29	30			(SIN CEREALES) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2876/688 GT: 20 GS: 4 HC: 102 AZ: 25 PROT: 36 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>TODA LA FRUTA IRÁ PELADA. 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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Tortilla francesa de queso con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones con salsa boloñesa vegana Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y pan</p>	<p>VE: 2876/688 GT: 20 GS: 4 HC: 102 AZ: 25 PROT: 36 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur natural sin azúcar o fruta y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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	VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
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 Paella de verduras - 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	VE: 2860/684 GT: 21 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 2
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 Macarrones integrales Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2751/658 GT: 19 GS: 4 HC: 90 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1
22 Alubias pintas guisadas 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	VE: 3254/779 GT: 27 GS: 7 HC: 107 AZ: 28 PROT: 34 SAL: 2
29	30			(BAJO EN CARBOHIDRATOS) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo asado con tomillo Fruta y - Pan (sin gluten)	2 Arroz a la napolitana Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan (sin gluten)	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y - Pan (sin gluten)	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa vegana Fruta y pan (sin gluten)	5 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan (sin gluten)	VE: 2821/675 GT: 21 GS: 4 HC: 95 AZ: 29 PROT: 32 SAL: 1
8 Sopa de ave con fideos (sin gluten) Abadejo a la donostiarra Fruta y pan (sin gluten)	9 Alubias estofadas con verduras Pollo asado al romero Fruta y - Pan (sin gluten)	10 Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan (sin gluten)	11 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)	12 Salteado de judías verdes con tomate - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2601/622 GT: 19 GS: 4 HC: 88 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 1
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan (sin gluten)	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y - Pan (sin gluten)	17 Sopa minestrone (sin gluten) Abadejo al estilo griego Fruta y - Pan (sin gluten)	18 Macarrones (sin gluten) Pollo asado al limón Fruta y - Pan (sin gluten)	19 - Garbanzos estofados Paella de verduras Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2588/619 GT: 21 GS: 3 HC: 81 AZ: 29 PROT: 31 SAL: 1
22 Arroz a la napolitana Albóndigas en salsa española Fruta y - Pan (sin gluten)	23 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan (sin gluten)	25	26	VE: 3234/774 GT: 29 GS: 9 HC: 103 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 1
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Pollo asado con tomillo Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>2</p> <p>Arroz a la napolitana Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones (sin gluten) con pasta (sin huevo) Fruta y pan (sin gluten)</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta y pan (sin gluten)</p>	<p>VE: 2870/687 GT: 23 GS: 5 HC: 92 AZ: 28 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>Sopa minestrone (sin gluten) con pasta (sin huevo) Filete de abadejo a la andaluza Fruta y pan (sin gluten)</p>	<p>9</p> <p>Alubias estofadas con verduras Pollo asado al romero Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con tomate - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>VE: 2591/620 GT: 20 GS: 5 HC: 85 AZ: 25 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Pechuga de pollo a la plancha con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave con pasta (sin gluten) con pasta (sin huevo) Abadejo al estilo griego Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (sin gluten) con pasta (sin huevo) Pollo asado al limón Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>19</p> <p>- Garbanzos estofados Paella de verduras Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>VE: 2727/652 GT: 21 GS: 4 HC: 83 AZ: 30 PROT: 36 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz a la napolitana Albóndigas en salsa española Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta (sin huevo) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan (sin gluten)</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3240/775 GT: 31 GS: 9 HC: 100 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

Alergias combinadas

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo asado con tomillo Fruta y - Pan (sin gluten)	2 Arroz a la napolitana Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan (sin gluten)	3 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y - Pan (sin gluten)	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa vegana Fruta y pan (sin gluten)	5 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan (sin gluten)	VE: 2795/669 GT: 21 GS: 4 HC: 94 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 1
8 - Sopa de calabaza Abadejo a la donostiarra Fruta y pan (sin gluten)	9 Alubias estofadas con verduras Pollo asado al romero Fruta y - Pan (sin gluten)	10 Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan (sin gluten)	11 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y - Pan (sin gluten)	12 Salteado de judías verdes con tomate - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2621/627 GT: 21 GS: 4 HC: 86 AZ: 26 PROT: 31 SAL: 1
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan (sin gluten)	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y - Pan (sin gluten)	17 Sopa minestrone (sin gluten) Abadejo al estilo griego Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)	18 Macarrones (sin gluten) Pollo asado al limón Fruta y - Pan (sin gluten)	19 - Garbanzos estofados Paella de verduras Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2578/617 GT: 22 GS: 4 HC: 77 AZ: 27 PROT: 32 SAL: 1
22 Arroz a la napolitana Albóndigas en salsa española Fruta y - Pan (sin gluten)	23 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y - Pan (sin gluten)	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan (sin gluten)	25	26	VE: 3191/763 GT: 29 GS: 9 HC: 100 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 1
29	30			(CELIACOS, SIN LACTOSA, SIN CERDO, MARISCO, MOLUSCOS Y FRUTOS DEL MAR) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo asado con tomillo Fruta y - Pan (sin gluten)	2 Arroz a la napolitana Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan (sin gluten)	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 (sin gluten)	4 Crema de calabacín (eco.) Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa vegana Fruta y pan (sin gluten)	5 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan (sin gluten)	VE: 2747/657 GT: 20 GS: 4 HC: 92 AZ: 26 PROT: 33 SAL: 1
8 - Sopa de calabaza Abadejo a la donostiarra Fruta y pan (sin gluten)	9 Alubias estofadas con verduras Pollo asado al romero Fruta y - Pan (sin gluten)	10 Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)	11 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)	12 Salteado de judías verdes con tomate - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2638/631 GT: 22 GS: 5 HC: 84 AZ: 24 PROT: 31 SAL: 1
15 - Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan (sin gluten)	16 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y - Pan (sin gluten)	17 Sopa minestrone (sin gluten) Abadejo al estilo griego Yogur natural sin azúcar o fruta y - Pan (sin gluten)	18 Macarrones (sin gluten) Pollo asado al limón Fruta y - Pan (sin gluten)	19 - Garbanzos estofados Paella de verduras Fruta y - Pan (sin gluten)	VE: 2578/617 GT: 22 GS: 4 HC: 77 AZ: 27 PROT: 32 SAL: 1
22 Arroz a la napolitana Albóndigas en salsa española Fruta y - Pan (sin gluten)	23 Sopa casera de cocido (sin gluten) con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan (sin gluten)	24 Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan (sin gluten)	25	26	VE: 3234/774 GT: 29 GS: 9 HC: 103 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 1
29	30			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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Salteado de coliflor con patatas Pollo asado con tomillo Fruta y - Pan (sin gluten)	2	- Arroz con tomate Abadejo a la donostiarra Fruta y - Pan (sin gluten)	3	Patatas estofadas - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Fruta y - Pan (sin gluten)	4	Crema de calabacín (eco.) Macarrones (sin gluten) con salsa de tomate Fruta y pan (sin gluten)	5	- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y pan (sin gluten)
8	- Sopa de calabaza Abadejo a la donostiarra Fruta y pan (sin gluten)	9	Patatas estofadas Pollo asado al romero Fruta y - Pan (sin gluten)	10	- Arroz con tomate - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y - Pan (sin gluten)	11	- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan (sin gluten)	12	Salteado de coliflor con patatas - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)
15	- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan (sin gluten)	16	Patatas estofadas - Filete de merluza al horno Fruta y - Pan (sin gluten)	17	Sopa minestrone (sin gluten) Abadejo al estilo griego Fruta y - Pan (sin gluten)	18	Macarrones (sin gluten) Pollo asado al limón Fruta y - Pan (sin gluten)	19	Patatas estofadas - Tortilla de patatas Fruta y - Pan (sin gluten)
22	- Arroz con tomate Albóndigas en salsa española Fruta y - Pan (sin gluten)	23	- Sopa de fideos con pasta integral (eco.) - Pechuga de pollo a la plancha Fruta y - Pan (sin gluten)	24	Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y - Pan (sin gluten)	25		26	
29		30						(CELIACOS Y ALERGICOS A LA LACTOSA Y LEGUMBRES) 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.	

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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	VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
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	VE: 2832/678 GT: 20 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2
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	VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			(DIABÉTICO 5 RACIONES) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
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	VE: 2841/680 GT: 23 GS: 3 HC: 103 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
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	VE: 2832/678 GT: 20 GS: 4 HC: 100 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2
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	VE: 2723/651 GT: 19 GS: 4 HC: 89 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			(DIABÉTICO 6 RACIONES) 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de coliflor con patatas Pollo a la barbacoa Fruta y - Pan integral	2 Sopa de ave Bacalao rebozado Fruta y pan	3 Alubias guisadas 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	VE: 2756/659 GT: 23 GS: 3 HC: 98 AZ: 26 PROT: 28 SAL: 2
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 Patatas estofadas - Revuelto de champiñones con - ensalada de lechuga y maíz 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	VE: 2746/657 GT: 19 GS: 4 HC: 96 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2
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 - Crema de calabacín eco Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	19 - Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan	VE: 2730/653 GT: 21 GS: 4 HC: 87 AZ: 28 PROT: 30 SAL: 1
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	VE: 3249/777 GT: 26 GS: 7 HC: 110 AZ: 27 PROT: 30 SAL: 2
29	30			(ESTREÑIMIENTO, SIN PASTA, ARROZ (1 VEZ AL MES), SIN ZANAHORIA, MANZANA Y PLATANO) stos 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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Salteado de coliflor con patatas - Pollo asado Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico con pasta integral Bacalao rebozado Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Yogur desnatado y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones a la napolitana con pasta integral Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2962/709 GT: 18 GS: 3 HC: 110 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 2</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur desnatado y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes con salsa de tomate Pastel de patata con verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2723/652 GT: 19 GS: 4 HC: 98 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur desnatado y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta integral Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2774/664 GT: 18 GS: 3 HC: 93 AZ: 27 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico con pasta integral Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Patatas fritas Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3350/802 GT: 26 GS: 7 HC: 115 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>(HIPERCOLESTEROLEMIA) 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.</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>1</p> <p>Coliflor salteada - Pollo asado Fruta y - Pan integral</p>	<p>2</p> <p>Arroz tres delicias clásico con pasta integral Bacalao a la plancha Fruta y pan</p>	<p>3</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Tortilla francesa con - ensalada de lechuga y maíz Yogur desnatado y pan</p>	<p>4</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Macarrones a la napolitana con pasta integral Fruta y - Pan integral</p>	<p>5</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>VE: 2831/677 GT: 16 GS: 3 HC: 103 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>8</p> <p>- Sopa de calabaza Filete de abadejo a la andaluza Fruta y - Pan integral</p>	<p>9</p> <p>- Lentejas estofadas con salsa de verduras - Pollo asado Fruta y pan</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la napolitana con pasta integral - Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur desnatado y pan</p>	<p>11</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y - Pan integral</p>	<p>12</p> <p>Salteado de judías verdes Pastel de patata con verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2761/660 GT: 20 GS: 4 HC: 94 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 2</p>
<p>15</p> <p>- Crema de verduras - Revuelto de champiñones con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral</p>	<p>16</p> <p>Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) - Filete de merluza al horno Fruta y pan</p>	<p>17</p> <p>Sopa de ave Empanadillas de atún Yogur desnatado y pan</p>	<p>18</p> <p>Tallarines con pasta integral Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral</p>	<p>19</p> <p>- Lentejas estofadas Paella de verduras Fruta y pan</p>	<p>VE: 2722/651 GT: 17 GS: 3 HC: 94 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias clásico con pasta integral Albóndigas de merluza en salsa casera Fruta y - Pan integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	<p>24</p> <p>Hamburguesa completa Ensalada de lechuga y soja Postre especial y pan</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>VE: 3254/779 GT: 24 GS: 7 HC: 114 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 2</p>
<p>29</p>	<p>30</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>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>

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