

MAYO 2026 BASAL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	666,42	101,42	25,15	19,92

Coditos con salsa de tomate casera (1, T3, T6, T10)
Tortilla francesa (3)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Manzana

CENA: Verdura y ternera

DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	644,00	77,05	24,61	28,10

Coliflor con taquitos de jamón York (6)
Filetes de pollo en salsa
Patatas panaderas (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Plátano

CENA: Ensalada y pescado

DIA 6	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	880,90	138,47	22,19	31,95

Arroz milanesa (salsa de tomate y bacon) (6, 7)
Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maiz (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Pera

CENA: Verdura y pollo

DIA 7	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	646,29	77,82	21,66	43,37

Alubias pintas con arroz integral (19)
Lomo de sajonia
Ensalada de lechuga y tomate (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Naranja

CENA: Ensalada y pescado

DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	547,81	70,26	22,06	27,74

Crema de calabacín (con patata)
Salmón al horno (4, T2, T14)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Yogur natural (7)

CENA: Verdura y huevo

DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	656,14	103,23	23,10	19,64

Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria)
Revuelto de huevo con jamón York (3, 6)
Ensalada de lechuga, tomate y maiz (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Pera

CENA: Verdura y ternera

DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	538,77	75,41	13,86	23,28

Judías verdes con salsa de tomate casera (19)
Dorado al horno (2, 4)
Puré de patata
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Plátano

CENA: Ensalada y pavo

DIA 13	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	706,35	95,88	23,48	29,60

Macarrones con chorizo y salsa de tomate casera (1, 12, T3)
Merluza a la romana (1, 3, 4, T1, T2, T6, T10, T14)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maiz (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Naranja

CENA: Verdura y ternera

DIA 14	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	513,86	69,45	23,02	21,12


Crema de zanahoria ECO
Filetes de pollo al chilindrón
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Manzana

CENA: Verdura y huevo

DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	708,98	91,55	22,01	35,95

JORNADA GASTRONÓMICA
Cocido: sopa de fideos integrales (1, T3, T6, T10)
Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Yogur natural (7)

CENA: Ensalada y pescado



DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	540,96	58,86	26,87	14,87

Coliflor a la gallega (12)
Tortilla de patata (3)
Pisto manchego (Casero)
Pan (1, T6, T10, T11)
Naranja

CENA: Verdura y pescado

DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	633,71	103,00	17,11	25,55

Ensalada de pasta (espirales tricolor, manzana y maiz) (1, 6, 12, T3, T6)
Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Pera

CENA: Ensalada y pavo

DIA 20	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	602,03	97,40	11,34	19,94

Crema de puerros (con patata)
Quinoa con verduras y salteado de pollo
Pan (1, T6, T10, T11)
Manzana ecológica

CENA: Verdura y pescado

DIA 21	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	717,57	99,36	18,70	38,36

Alubias pintas con arroz integral (19)
Contramuslo al horno a las finas hierbas (12)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maiz (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Plátano

CENA: Ensalada y ternera

DIA 22	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	657,94	107,25	18,55	26,65

Arroz caldoso con verduras (19)
Fogonero con salsa de verduras (2, 4)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Yogur natural (7)

CENA: Verdura y pavo

DIA 25	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	546,41	79,13	24,21	15,03

Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro)
Tortilla francesa (3)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Manzana

CENA: Ensalada y pavo

DIA 26	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	728,48	90,28	30,25	34,54

Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1)
Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Naranja

CENA: Verdura y pescado

DIA 27	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	666,62	100,20	23,40	26,14

Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3, T6, T10)
Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Pan (1, T6, T10, T11)
Sandía

CENA: Verdura y ternera

DIA 28	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	657,44	89,01	23,83	23,97

Arroz con salsa casera de tomate
Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maiz (12)
Pan integral (1, T6, T10, T11)
Pera

CENA: Ensalada y pescado

DIA 29	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	713,78	94,64	21,69	35,69

Cocido: sopa de fideos (1, T3, T6, T10)
Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)
Pan (1, T6, T10, T11)
Yogur natural (7)

CENA: Verdura y huevo

Valoracion nutricional: Calcio 95,9 Hierro 8,0 Sodio 313,9 Vit. A 373,7 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,3 Ác. fólico 84,7 Fibra 9,5 Colest. 13,9 AGS 4,0 AGM 1,6 AGP 0,6

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



¡A comer!

Desde **SECOEduca**[®]
(departamento de Educación)
estudiamos y coordinamos los
Programas Socioeducativos

para los centros a los que prestamos nuestro servicio, basándonos en una metodología que fomente el desarrollo de vivencias lúdicas positivas para las niñas y niños, las familias y el propio centro educativo, facilitando así la conciliación familiar.

Con nuestro lema

“aprende, disfruta y convive”

mes a mes, pretendemos conseguir en los niños y niñas aprendizajes valiosos como una diversión saludable, colaborar entre nosotros y nosotras, practicar en diferentes deportes, disfrutar con la comida, potenciar la creatividad y la imaginación, convivir, crear juntos un espacio más sostenible y respetuoso con el planeta.

En todos nuestros menús se incluyen
**productos de temporada,
ecológicos e integrales.**



Súper Protein

Súper Vitamin

Sugerencias de desayuno y meriendas

introduciendo un alimento de los grupos de los lácteos (leche, yogures, quesos, etc.), cereales y derivados (pan, cereales de desayuno sin azúcar..., todos ellos preferentemente integrales) y frutas (enteras mejor que en zumos, aún siendo naturales).

Otro grupo que se puede incorporar es el de los lípidos (grasas), como el aceite de oliva virgen extra y las proteínas. Es fundamental la variedad de los mismos.

La práctica de ejercicio físico y de actividades deportivas saludables

en la infancia y adolescencia genera grandes beneficios a corto, medio y largo plazo. Es fuente de bienestar físico y psíquico, contribuye al desarrollo integral de la persona y mejora el rendimiento escolar y la sociabilidad, además de actuar como factor de protección frente a otros hábitos no saludables.

Sugerencias de cena

Estructura a seguir en la elaboración de menús

	Menu TIPO A	Menu TIPO B
Primer plato	Farináceos o legumbres ●	Verduras y hortalizas ●
Segundo plato	Alimentos proteicos ●	Alimentos proteicos ●
Guarnición	Verduras y hortalizas ●	Farináceos ●
Postre	Frutas ● y/o lácteos ●	Frutas ● y/o lácteos ●
Pan	Cereales ●	Cereales ●
Bebida	Agua ●	Agua ●



Menú elaborado y supervisado por el departamento de Nutrición y Seguridad Alimentaria de SECOE.

R.S.26.00012504/M. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Para cualquier otra información contacte con nuestras oficinas centrales en el teléfono 91 632 45 75, en info@secoe.es o en Calle de Joaquín Turina, 2, 28224, Pozuelo de Alarcón, Madrid | secoe.es

secoe[®]

MAYO 2026 ALERGIA A LEGUMBRES

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	575,20	90,11	24,03	12,23

Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo)
Tortilla francesa (3)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Manzana
CENA: Verdura y ternera

DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	564,67	83,95	25,31	14,08

Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria)
Revuelto de huevo con calabacín (3)
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)
Pera
CENA: Verdura y ternera

DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	446,69	40,06	26,23	11,54

Coliflor a la gallega (12)
Tortilla de patata (3)
Pisto manchego (Casero)
Naranja
CENA: Verdura y pescado

DIA 25	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	452,14	60,33	23,57	11,71

Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro)
Tortilla francesa (3)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Manzana
CENA: Ensalada y pavo

DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	552,41	55,62	26,88	21,81

Coliflor a la gallega (12)
Filetes de pollo en salsa
Patatas panaderas (12)
Plátano
CENA: Ensalada y pescado

DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	442,65	50,72	15,04	17,21

Brócoli a la bilbaina (12)
Dorado al horno (2, 4)
Puré de patata
Plátano
CENA: Ensalada y pavo

DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	526,48	89,98	15,49	16,75

Ensalada de pasta (espirales, manzana y maíz) (sin gluten/huevo) (sin pavo) (12)
Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Pera
CENA: Ensalada y pavo

DIA 26	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	445,02	33,05	30,79	14,96

Brócoli a la bilbaina (12)
Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Naranja
CENA: Verdura y pescado

DIA 6	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	665,48	104,96	16,67	17,44

Arroz con salsa casera de tomate
Quinoa con verduritas y salteado de pollo
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)
Pera
CENA: Verdura y pollo

DIA 13	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	579,95	83,80	17,28	26,08

Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo)
Merluza a la romana (sin gluten/huevo) (4, T2, T14)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)
Naranja
CENA: Verdura y ternera

DIA 20	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	507,76	78,60	10,70	16,61

Crema de puerros (con patata)
Quinoa con verduritas y salteado de pollo
Manzana ecológica
CENA: Verdura y pescado

DIA 27	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	567,61	81,65	22,58	23,13

Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (sin gluten/huevo)
Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Sandía
CENA: Verdura y ternera

DIA 7	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	391,65	41,52	17,83	26,03

Crema de zanahoria
Lomo de sajonia
Ensalada de lechuga y tomate (12)
Naranja
CENA: Ensalada y pescado

DIA 14	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	419,59	50,65	22,38	17,80

Crema de zanahoria ECO
Filetes de pollo al chilindrón
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Manzana
CENA: Verdura y huevo

DIA 21	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	583,17	77,25	18,49	29,64

Patatas guisadas con verduras (pimiento y zanahoria)
Contramuslo al horno a las finas hierbas (12)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)
Plátano
CENA: Ensalada y ternera

DIA 28	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	563,16	70,21	23,19	20,64

Arroz con salsa casera de tomate
Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12)
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)
Pera
CENA: Ensalada y pescado

DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	453,54	51,46	21,42	24,41

Crema de calabacín (con patata)
Salmón al horno (4, T2, T14)
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)
Yogur natural (7)
CENA: Verdura y huevo

DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	605,37	52,44	28,81	34,37

Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12)
carne de pollo, ternera, patata y zanahoria (12)
Yogur natural (7)
CENA: Ensalada y pescado

DIA 22	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	554,27	87,09	17,90	22,78

Arroz caldoso con verduras (sin legumbre)
Fogonero con salsa de verduras (2, 4)
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)
Yogur natural (7)
CENA: Verdura y pavo

DIA 29	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	605,37	52,44	28,81	34,37

Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12)
carne de pollo, ternera, patata y zanahoria (12)
Yogur natural (7)
CENA: Verdura y huevo

Valoración nutricional: Calcio 57,1 Hierro 6,2 Sodio 61,9 Vit. A 394,2 Vit. B1 0,1 Vit. B2 0,1 Vit. C 37,3 Ác. fólico 20,8 Fibra 6,1 Colest. 14,5 AGS 4,2 AGM 1,9 AGP 0,4

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 ALERGIA A PESCADO Y MARISCO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
4	666,42	101,42	25,15	19,92	5	644,00	77,05	24,61	28,10	6	919,92	137,36	27,33	30,47	7	646,29	77,82	21,66	43,37	8	547,44	70,58	28,69	24,49
Códigos con salsa de tomate casera (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y ternera					Coliflor con taquitos de jamón York (6) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pavo					Arroz milanese (salsa de tomate y bacon) (6, 7) Garbanzos, patata y zanahoria (19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y pollo					Alubias pintas con arroz integral (19) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Ensalada y ternera					Crema de calabacín (con patata) Lacón asado en su jugo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				
11	656,14	103,23	23,10	19,64	12	581,31	75,41	19,63	31,18	13	733,85	110,14	23,31	21,60	14	513,86	69,45	23,02	21,12	15	708,98	91,55	22,01	35,95
Arroz de la huerta (tomate, pimienta y zanahoria) Revuelto de huevo con jamón York (3, 6) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y pavo					Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Lomo de sajonia Puré de patata Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pavo					Macarrones con chorizo y salsa de tomate casera (1, 12, T3) Escalope de cerdo (casero) (1, 3, 12, T1, T6, T10, T11) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y ternera					Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y huevo					JORNADA GASTRONÓMICA Cocido: sopa de fideos integrales (1, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Ensalada y pavo				
18	540,96	58,86	26,87	14,87	19	645,68	98,05	25,66	26,42	20	602,03	97,40	11,34	19,94	21	717,57	99,36	18,70	38,36	22	707,67	106,80	23,62	34,96
Coliflor a la gallega (12) Tortilla de patata (3) Pisto manchego (Casero) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pavo					Ensalada de pasta (espirales tricolor, manzana y maíz) (1, 6, 12, T3, T6) Lacón asado en su jugo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pavo					Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduras y salteado de pollo Pan (1, T6, T10, T11) Manzana ecológica CENA: Verdura y cerdo					Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y ternera					Arroz caldoso con verduras (19) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo				
25	546,41	79,13	24,21	15,03	26	728,48	90,28	30,25	34,54	27	697,24	98,65	31,66	26,51	28	657,44	89,01	23,83	23,97	29	713,78	94,64	21,69	35,69
Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Ensalada y pavo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimienta y cebolla) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y cerdo					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3, T6, T10) Lacón asado en su jugo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (1, T6, T10, T11) Sandía CENA: Verdura y ternera					Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y cerdo					Cocido: sopa de fideos (1, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				

Valoración nutricional: Calcio 95,5 Hierro 6,4 Sodio 309,8 Vit. A 347,1 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 35,7 Ác. fólico 85,6 Fibra 9,4 Colest. 13,9 AGS 4,7 AGM 1,5 AGP 0,6

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 ALERGIA A PROTEÍNA DE LECHE DE VACA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
4	666,42	101,42	25,15	19,92	5	644,00	77,05	24,61	28,10	6	747,31	132,64	14,33	25,32	7	646,29	77,82	21,66	43,37	8	516,31	72,14	19,56	23,61
Códigos con salsa de tomate casera (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y ternera					Coliflor con taquitos de jamón York (6) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pescado					Arroz con salsa casera de tomate Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y pollo					Alubias pintas con arroz integral (19) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Ensalada y pescado					Crema de calabacín (con patata) Salmón al horno (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Gelatina CENA: Verdura y huevo				
11	656,14	103,23	23,10	19,64	12	538,77	75,41	13,86	23,28	13	706,35	95,88	23,48	29,60	14	513,86	69,45	23,02	21,12	15	677,48	93,42	19,51	31,83
Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria) Revuelto de huevo con jamón York (3, 6) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y ternera					Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Dorado al horno (2, 4) Puré de patata Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pavo					Macarrones con chorizo y salsa de tomate casera (1, 12, T3) Merluza a la romana (1, 3, 4, T1, T2, T6, T10, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y ternera					Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y huevo					JORNADA GASTRONÓMICA Cocido: sopa de fideos integrales (1, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Gelatina CENA: Ensalada y pescado				
18	540,96	58,86	26,87	14,87	19	633,71	103,00	17,11	25,55	20	602,03	97,40	11,34	19,94	21	717,57	99,36	18,70	38,36	22	626,44	109,13	16,05	22,53
Coliflor a la gallega (12) Tortilla de patata (3) Pisto manchego (Casero) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado					Ensalada de pasta (espirales tricolor, manzana y maíz) (1, 6, 12, T3, T6) Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pavo					Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduras y salteado de pollo Pan (1, T6, T10, T11) Manzana ecológica CENA: Verdura y pescado					Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y ternera					Arroz caldoso con verduras (19) Fogonero con salsa de verduras (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Gelatina CENA: Verdura y pavo				
25	546,41	79,13	24,21	15,03	26	728,48	90,28	30,25	34,54	27	666,62	100,20	23,40	26,14	28	657,44	89,01	23,83	23,97	29	682,28	96,52	19,19	31,57
Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Ensalada y pavo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3, T6, T10) Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (1, T6, T10, T11) Sandía CENA: Verdura y ternera					Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pescado					Cocido: sopa de fideos (1, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (1, T6, T10, T11) Gelatina CENA: Verdura y huevo				

Valoración nutricional: Calcio 63,2 Hierro 7,8 Sodio 304,3 Vit. A 367,7 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,1 Ác. fólico 83,8 Fibra 9,5 Colest. 12,4 AGS 3,5 AGM 1,3 AGP 0,5

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 ALERGIA AL HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
4	638,78	105,26	24,91	21,08	5	644,00	77,05	24,61	28,10	6	880,90	138,47	22,19	31,95	7	646,29	77,82	21,66	43,37	8	547,81	70,26	22,06	27,74	
Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo) Lacón asado en su jugo Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y ternera					Coliflor con taquitos de jamón York (6) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pescado					Arroz milanesa (salsa de tomate y bacon) (6, 7) Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y pollo					Alubias pintas con arroz integral (19) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Ensalada y pescado					Crema de calabacín (con patata) Salmón al horno (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo					
11	644,29	101,06	21,26	30,44	12	538,77	75,41	13,86	23,28	13	674,22	102,60	17,92	29,41	14	513,86	69,45	23,02	21,12	15	741,78	96,41	25,40	31,70	
Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y ternera					Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Dorado al horno (2, 4) Puré de patata Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pavo	Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo) Merluza a la romana (sin gluten/huevo) (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y ternera				Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y cerdo					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Ensalada y pescado										
18	441,77	39,43	26,11	21,14	19	620,75	108,78	16,13	20,08	20	602,03	97,40	11,34	19,94	21	717,57	99,36	18,70	38,36	22	657,94	107,25	18,55	26,65	
Coliflor a la gallega (12) Lacón asado en su jugo Pisto manchego (Casero) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado					Ensalada de pasta (espirales, manzana y maíz) (sin gluten/huevo) (12) Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pavo	Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduritas y salteado de pollo Pan (1, T6, T10, T11) Manzana ecológica CENA: Verdura y pescado				Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y ternera					Arroz caldoso con verduras (19) Fogonero con salsa de verduras (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo										
25	515,72	75,48	24,45	20,55	26	728,48	90,28	30,25	34,54	27	661,88	100,45	23,22	26,45	28	657,44	89,01	23,83	23,97	29	741,78	96,41	25,40	31,70	
Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Lacón asado en su jugo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Ensalada y pavo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado	Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (sin gluten/huevo) Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y ternera				Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pescado					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo										

Valoración nutricional: Calcio 93,8 Hierro 7,8 Sodio 313,4 Vit. A 371,2 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,3 Ác. fólico 81,7 Fibra 8,9 Colest. 14,1 AGS 4,2 AGM 1,6 AGP 0,5

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 HIPERCOLESTEROLEMIA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
4	666,42	101,42	25,15	19,92	5	644,00	77,05	24,61	28,10	6	747,31	132,64	14,33	25,32	7	667,09	77,88	23,84	36,94	8	547,81	70,26	22,06	27,74
Códigos con salsa de tomate casera (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y ternera					Coliflor con taquitos de jamón York (6) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pescado					Arroz con salsa casera de tomate Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y pollo					Alubias pintas con arroz integral (19) Filetes de pollo en salsa Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Ensalada y pescado					Crema de calabacín (con patata) Salmón al horno (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				
11	656,14	103,23	23,10	19,64	12	538,77	75,41	13,86	23,28	13	653,97	90,66	18,37	33,99	14	513,86	69,45	23,02	21,12	15	616,16	91,91	11,83	35,10
Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria) Revuelto de huevo con jamón York (3, 6) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Verdura y ternera					Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Dorado al horno (2, 4) Puré de patata Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y pavo					Macarrones con salsa de tomate casera (1, T3) Merluza con limón (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y ternera					Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Verdura y huevo					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Ensalada y pescado				
18	540,96	58,86	26,87	14,87	19	633,71	103,00	17,11	25,55	20	602,03	97,40	11,34	19,94	21	717,57	99,36	18,70	38,36	22	657,94	107,25	18,55	26,65
Coliflor a la gallega (12) Tortilla de patata (3) Pisto manchego (Casero) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado					Ensalada de pasta (espirales tricolor, manzana y maíz) (1, 6, 12, T3, T6) Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pavo					Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduras y salteado de pollo Pan (1, T6, T10, T11) Manzana ecológica CENA: Verdura y pescado					Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano CENA: Ensalada y ternera					Arroz caldoso con verduras (19) Fogonero con salsa de verduras (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo				
25	546,41	79,13	24,21	15,03	26	728,48	90,28	30,25	34,54	27	666,62	100,20	23,40	26,14	28	657,44	89,01	23,83	23,97	29	616,16	91,91	11,83	35,10
Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Manzana CENA: Ensalada y pavo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja CENA: Verdura y pescado					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3, T6, T10) Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (1, T6, T10, T11) Sandía CENA: Verdura y ternera					Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera CENA: Ensalada y pescado					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				

Valoración nutricional: Calcio 93,0 Hierro 7,9 Sodio 295,2 Vit. A 326,3 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,3 Ác. fólico 87,3 Fibra 9,2 Colest. 14,6 AGS 3,4 AGM 1,1 AGP 0,5

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 SIN CERDO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	Alimentos	CENA:
DIA 4	666,42	101,42	25,15	19,92	Coditos con salsa de tomate casera (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana	Verdura y ternera
DIA 5	646,68	74,42	27,52	25,14	Coliflor a la gallega (12) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano	Ensalada y pescado
DIA 6	747,31	132,64	14,33	25,32	Arroz con salsa casera de tomate Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera	Verdura y pollo
DIA 7	660,95	79,50	26,35	30,33	Alubias pintas con arroz integral (19) Revuelto de huevo con calabacín (3) Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja	Ensalada y pescado
DIA 8	547,81	70,26	22,06	27,74	Crema de calabacín (con patata) Salmón al horno (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7)	Verdura y huevo
DIA 11	658,94	102,75	25,95	17,41	Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria) Revuelto de huevo con calabacín (3) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Pera	Verdura y ternera
DIA 12	538,77	75,41	13,86	23,28	Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Dorado al horno (2, 4) Puré de patata Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano	Ensalada y pavo
DIA 13	657,87	95,52	19,17	27,58	Macarrones con salsa de tomate casera (1, T3) Merluza a la romana (1, 3, 4, T1, T2, T6, T10, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja	Verdura y ternera
DIA 14	513,86	69,45	23,02	21,12	Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Manzana	Verdura y huevo
DIA 15	616,16	91,91	11,83	35,10	Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7)	Ensalada y pescado
DIA 18	540,96	58,86	26,87	14,87	Coliflor a la gallega (12) Tortilla de patata (3) Pisto manchego (Casero) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja	Verdura y pescado
DIA 19	633,71	103,00	17,11	25,55	Ensalada de pasta (espirales tricolor, manzana y maíz) (1, 6, 12, T3, T6) Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera	Ensalada y pavo
DIA 20	602,03	97,40	11,34	19,94	Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduritas y salteado de pollo Pan (1, T6, T10, T11) Manzana ecológica	Verdura y pescado
DIA 21	717,57	99,36	18,70	38,36	Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Plátano	Ensalada y ternera
DIA 22	657,94	107,25	18,55	26,65	Arroz caldoso con verduras (19) Fogonero con salsa de verduras (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7)	Verdura y pavo
DIA 25	546,41	79,13	24,21	15,03	Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Manzana	Ensalada y pavo
DIA 26	668,45	87,62	23,98	36,11	Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Filetes de pollo en salsa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Naranja	Verdura y pescado
DIA 27	666,62	100,20	23,40	26,14	Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3, T6, T10) Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (1, T6, T10, T11) Sandía	Verdura y ternera
DIA 28	657,44	89,01	23,83	23,97	Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Pera	Ensalada y pescado
DIA 29	616,16	91,91	11,83	35,10	Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur natural (7)	Verdura y huevo

Valoración nutricional: Calcio 92,8 Hierro 7,7 Sodio 295,2 Vit. A 324,3 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,6 Ác. fólico 87,3 Fibra 9,2 Colest. 14,6 AGS 3,3 AGM 0,9 AGP 0,5

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.
El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.
*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



MAYO 2026 SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
DIA 4	688,00	115,31	24,79	13,31	DIA 5	662,53	83,45	24,73	25,85	DIA 6	899,43	144,87	22,31	29,70	DIA 7	664,82	84,22	21,78	41,12	DIA 8	566,34	76,66	22,18	25,49
Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Manzana CENA: Verdura y ternera					Coliflor con taquitos de jamón York (6) Filetes de pollo en salsa Patatas panaderas (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Plátano CENA: Ensalada y pescado					Arroz milanesa (salsa de tomate y bacon) (6, 7) Puchero de garbanzos con bacalao (4, 19) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Pera CENA: Verdura y pollo					Alubias pintas con arroz integral (19) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga y tomate (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Naranja CENA: Ensalada y pescado					Crema de calabacín (con patata) Salmón al horno (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				
DIA 11	674,67	109,63	23,22	17,39	DIA 12	557,30	81,81	13,98	21,03	DIA 13	692,75	109,00	18,04	27,16	DIA 14	532,39	75,85	23,14	18,88	DIA 15	760,31	102,81	25,52	29,45
Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria) Revuelto de huevo con jamón York (3, 6) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Pera CENA: Verdura y ternera					Judías verdes con salsa de tomate casera (19) Dorado al horno (2, 4) Puré de patata Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Plátano CENA: Ensalada y pavo					Macarrones con salsa de tomate casera (sin gluten/huevo) Merluza a la romana (sin gluten/huevo) (4, T2, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Naranja CENA: Verdura y ternera					Crema de zanahoria ECO Filetes de pollo al chilindrón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Manzana CENA: Verdura y huevo					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Yogur natural (7) CENA: Ensalada y pescado				
DIA 18	559,49	65,26	26,99	12,62	DIA 19	639,28	115,18	16,25	17,83	DIA 20	620,56	103,80	11,46	17,69	DIA 21	736,10	105,76	18,82	36,11	DIA 22	676,47	113,65	18,67	24,40
Coliflor a la gallega (12) Tortilla de patata (3) Pisto manchego (Casero) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Naranja CENA: Verdura y pescado					Ensalada de pasta (espirales, manzana y maíz) (sin gluten/huevo) (12) Bacalao ajo arriero (tomate, pimiento y cebolla) (4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Pera CENA: Ensalada y pavo					Crema de puerros (con patata) Quinoa con verduritas y salteado de pollo Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Manzana ecológica CENA: Verdura y pescado					Alubias pintas con arroz integral (19) Contramuslo al horno a las finas hierbas (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Plátano CENA: Ensalada y ternera					Arroz caldoso con verduras (19) Fogonero con salsa de verduras (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Yogur natural (7) CENA: Verdura y pavo				
DIA 25	564,94	85,53	24,33	12,79	DIA 26	719,38	92,42	30,91	29,63	DIA 27	680,41	106,85	23,34	24,21	DIA 28	675,96	95,41	23,95	21,72	DIA 29	760,31	102,81	25,52	29,45
Crema de verdura (calabacín ECO, brócoli, zanahoria, patatas y puerro) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Manzana CENA: Ensalada y pavo					Puchero de garbanzos (patata y zanahoria) (19) Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Naranja CENA: Verdura y pescado					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (sin gluten/huevo) Palometa en salsa verde (con ajo y perejil) (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Sandía CENA: Verdura y ternera					Arroz con salsa casera de tomate Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) (12) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Pera CENA: Ensalada y pescado					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (sin gluten) (3, 7, T6, T8) Yogur natural (7) CENA: Verdura y huevo				

Valoración nutricional: Calcio 77,3 Hierro 7,7 Sodio 269,0 Vit. A 363,7 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 38,4 Ác. fólico 74,4 Fibra 9,2 Colest. 14,1 AGS 3,8 AGM 1,5 AGP 0,4

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.

