

Menú de: JUNIO 2025 Nido

Lunes

2	Kcal	HC	Lip	Prot
	674	82	22	33
Espaguetis integrales al pomodoro				
Suprema de salmón al horno				
Fruta de temporada				

9	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	83	20	28
Puré de guisantes y verduras				
Parmentier con boloñesa vegetal				
Fruta de temporada				

16	Kcal	HC	Lip	Prot
	672	73	27	35
Lentejas guisadas con chorizo				
Huevos revueltos con jamón de york y queso				
Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

	Kcal	HC	Lip	Prot

Martes

3	Kcal	HC	Lip	Prot
	663	85	24	27
Guiso de patatas con verduras				
San Jacobo de jamón y queso				
Yogur natural				

10	Kcal	HC	Lip	Prot
	773	96	22	47
Lentejas a la hortelana				
Albóndigas de pollo con salsa				
Patatas fritas				
Yogur natural				

17	Kcal	HC	Lip	Prot
	579	91	14	22
Arroz con tomate				
Merluza en salsa verde				
Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot

Miércoles

4	Kcal	HC	Lip	Prot
	573	101	11	17
Crema de zanahoria natural				
Macarrones con boloñesa vegetal				
Fruta de temporada				

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	591	70	26	17
Crema de verduras natural				
Huevos al plato				
Fruta de temporada				

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	629	74	21	35
Garbanzos a la jardinera				
Pollo asado en su jugo				
Yogur natural				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

Jueves

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	552	72	20	21
Sopa de estrellas				
Taco de cerdo Sajonia a la plancha				
Yogur natural				

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	681	91	25	22
Macarrones con tomate				
Nuggets de pollo al horno				
Yogur natural				

19	Kcal	HC	Lip	Prot
	742	95	26	32
Fusilli con salsa de tomate				
Caldera de cerdo en salsa				
Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

Viernes

6	JORNADA EE.UU			
Crema de brócoli y queso cheddar				
Salchichas				
Patatas gajo				
Plátano 				

13	Kcal	HC	Lip	Prot
	749	94	29	28
Arroz con verduras				
Filete de abadejo en tempura				
Fruta de temporada				

20	Kcal	HC	Lip	Prot
	672	83	27	21
Crema de verduras				
Pizza de jamón y queso				
Patatas fritas				
Yogur natural				

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

	Kcal	HC	Lip	Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO

Menú de: JUNIO 2025 Sin gluten

Lunes

2

Kcal

674

HC

82

Lip

22

Prot

33

Espaguetis s/g al pomodoro
Suprema de salmón al horno
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
Fruta de temporada

Martes

3

Kcal

663

HC

85

Lip

24

Prot

27

Ensalada de patata alemana/ guiso de patatas hasta 3º de primaria
San Jacobo de jamón caseros
Guarnición de lechuga y remolacha
Yogur

Miércoles

4

Kcal

573

HC

101

Lip

11

Prot

17

Crema de zanahoria natural
Macarrones s/g con boloñesa vegetal

Fruta de temporada

Jueves

5

Kcal

552

HC

72

Lip

20

Prot

21

Gazpacho s/g andaluz/sopa de fideos s/g (hasta 3º de primaria)
Taco de cerdo Sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Helado

Viernes

6

JORNADA EE.UU

Ensalada coleslaw/Crema de brócoli y queso cheddar (hasta 3º de inf)
New York hot dog s/g
Patatas gajo
Batido de plátano

9

Kcal

634

HC

83

Lip

20

Prot

28

Guisantes salteados con ajo y cebolla/puré infantil
Parmentier con boloñesa vegetal

Fruta de temporada

10

Kcal

773

HC

96

Lip

22

Prot

47

Alubias a la hortelana
Albóndigas de pollo con salsa de curry
Patatas fritas
Yogur

11

Kcal

591

HC

70

Lip

26

Prot

17

Salmorejo s/g /crema de verduras natural(hasta 3º de primaria)
Huevos al plato

Fruta de temporada

12

Kcal

681

HC

91

Lip

25

Prot

22

Macarrones s/g salteados con ajo y orégano
Fingers de pollo al horno
Ensalada de lechuga y maíz
Helado

13

Kcal

749

HC

94

Lip

29

Prot

28

Risotto meloso de setas
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

16

Kcal

672

HC

73

Lip

27

Prot

35

Alubias guisadas con chorizo
Huevos revueltos con jamón de york y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

17

Kcal

579

HC

91

Lip

14

Prot

22

Ensalada de arroz/ arroz con tomate hasta 3ª primaria
Merluza en salsa verde
Guarnición de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

18

Kcal

629

HC

74

Lip

21

Prot

35

Garbanzos a la jardinera
Cuarto trasero de pollo asado
Ensalada de tomate y Cebolla

Helado

19

Kcal

742

HC

95

Lip

26

Prot

32

Espirales s/g a la carbonara con bacón
Caldera de cerdo en salsa
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

20

Kcal

672

HC

83

Lip

27

Prot

21

Crema de verduras(solo nido e infantil)
Panni s/g de jamón y queso
Patatas fritas
Yogur

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO

Menú de: JUNIO 2025 Sin huevo

Lunes

2

Kcal

674

HC

82

Lip

22

Prot

33

Espaguetis s/h al pomodoro
Suprema de salmón al horno
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
Fruta de temporada

Martes

3

Kcal

663

HC

85

Lip

24

Prot

27

Ensalada de patata alemana/ guiso de patatas hasta 3º de primaria
San Jacobo de jamón caseros
Guarnición de lechuga y remolacha
Yogur

Miércoles

4

Kcal

573

HC

101

Lip

11

Prot

17

Crema de zanahoria natural
Macarrones s/h con boloñesa vegetal

Fruta de temporada

Jueves

5

Kcal

552

HC

72

Lip

20

Prot

21

Gazpacho andaluz/sopa de fideos s/h (hasta 3º de primaria)
Taco de cerdo Sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Helado

Viernes

6

JORNADA EE.UU

Ensalada coleslaw/Crema de brócoli y queso cheddar (hasta 3º de inf)
New York hot dog
Patatas gajo
Batido de plátano

9

Kcal

634

HC

83

Lip

20

Prot

28

Guisantes salteados con ajo y cebolla/puré infantil
Parmentier con boloñesa vegetal

Fruta de temporada

10

Kcal

773

HC

96

Lip

22

Prot

47

Lentejas a la hortelana
Albóndigas de pollo con salsa de curry
Patatas fritas
Yogur

11

Kcal

591

HC

70

Lip

26

Prot

17

Salmorejo/crema de verduras natural(hasta 3º de primaria)
Filete de pollo en su jugo

Fruta de temporada

12

Kcal

681

HC

91

Lip

25

Prot

22

Macarrones s/h salteados con ajo y orégano
Nuggets de pollo al horno
Ensalada de lechuga y maíz
Helado

13

Kcal

749

HC

94

Lip

29

Prot

28

Risotto meloso de setas
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

16

Kcal

672

HC

73

Lip

27

Prot

35

Lentejas guisadas con chorizo
Jamón de sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

17

Kcal

579

HC

91

Lip

14

Prot

22

Ensalada de arroz/ arroz con tomate hasta 3ª primaria
Merluza en salsa verde
Guarnición de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

18

Kcal

629

HC

74

Lip

21

Prot

35

Garbanzos con cous cous/garbanzos a la jardinera (hasta 3º de primaria)
Cuarto trasero de pollo asado
Ensalada de tomate y cebolla
Helado

19

Kcal

742

HC

95

Lip

26

Prot

32

Espirales s/h a la carbonara con bacón
Caldera de cerdo en salsa
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

20

Kcal

672

HC

83

Lip

27

Prot

21

Crema de verduras(solo nido e infantil)
Paninis de jamón y queso
Patatas fritas
Yogur

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO

Menú de: JUNIO 2025 Sin leche

Lunes

2

Kcal

674

HC

82

Lip

22

Prot

33

Espaguetis integrales al pomodoro
Suprema de salmón al horno
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
Fruta de temporada

9

Kcal

634

HC

83

Lip

20

Prot

28

Guisantes salteados con ajo y cebolla/puré infantil
Hamburguesa de cerdo a la plancha
Patatas asadas
Fruta de temporada

16

Kcal

672

HC

73

Lip

27

Prot

35

Lentejas guisadas con chorizo
Huevos revueltos con jamón de york
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot



Kcal

HC

Lip

Prot

Martes

3

Kcal

663

HC

85

Lip

24

Prot

27

Ensalada de patata alemana/ guiso de patatas hasta 3º de primaria
San Jacobo de jamón caseros
Guarnición de lechuga y remolacha
Yogur de soja

10

Kcal

773

HC

96

Lip

22

Prot

47

Lentejas a la hortelana
Albóndigas de pollo con salsa de curry
Patatas fritas
Yogur soja

17

Kcal

579

HC

91

Lip

14

Prot

22

Ensalada de arroz/ arroz con tomate hasta 3ª primaria
Merluza en salsa verde
Guarnición de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Miércoles

4

Kcal

573

HC

101

Lip

11

Prot

17

Crema de zanahoria natural
Macarrones con boloñesa vegetal

Fruta de temporada

11

Kcal

591

HC

70

Lip

26

Prot

17

Salmorejo/crema de verduras natural(hasta 3º de primaria)
Huevos al plato

Fruta de temporada

18

Kcal

629

HC

74

Lip

21

Prot

35

Garbanzos con cous cous/garbanzos a la jardinera (hasta 3º de primaria)
Cuarto trasero de pollo asado
Ensalada de tomate y cebolla
Gelatina

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot



Jueves

5

Kcal

552

HC

72

Lip

20

Prot

21

Gazpacho andaluz/sopa de estrellas (hasta 3º de primaria)
Taco de cerdo Sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Gelatina

12

Kcal

681

HC

91

Lip

25

Prot

22

Macarrones salteados con ajo y orégano
Nuggets de pollo al horno
Ensalada de lechuga y maíz
Gelatina

19

Kcal

742

HC

95

Lip

26

Prot

32

Fusilli con tomate
Caldera de cerdo en salsa
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot



Viernes

6

JORNADA EE.UU

Crema de brócoli
Salchichas
Patatas gajo

Plátano

13

Kcal

749

HC

94

Lip

29

Prot

28

Arroz salteado con champiñones
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y tomate

Fruta de temporada

20

Kcal

672

HC

83

Lip

27

Prot

21

Crema de verduras(solo nido e infantil)
Pannini de jamón
Patatas fritas
Yogur soja

Kcal

HC

Lip

Prot



Kcal

HC

Lip

Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO

Menú de: JUNIO 2025 Sin pescado

Lunes

2	Kcal	HC	Lip	Prot
	674	82	22	33
Espaguetis integrales al pomodoro Filete de pollo con salsa cítrica Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada				

9	Kcal	HC	Lip	Prot
	634	83	20	28
Guisantes salteados con ajo y cebolla/puré infantil Parmentier con boloñesa vegetal Fruta de temporada				

16	Kcal	HC	Lip	Prot
	672	73	27	35
Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con jamón de york y queso Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

	Kcal	HC	Lip	Prot

Martes

3	Kcal	HC	Lip	Prot
	663	85	24	27
Ensalada de patata alemana/ guiso de patatas hasta 3º de primaria San Jacobo de jamón casero Guarnición de lechuga y remolacha Yogur				

10	Kcal	HC	Lip	Prot
	773	96	22	47
Lentejas a la hortelana Albóndigas de pollo con salsa de curry Patatas fritas Yogur				

17	Kcal	HC	Lip	Prot
	579	91	14	22
Ensalada de arroz/ arroz con tomate hasta 3ª primaria Filete de pollo en su jugo Guarnición de lechuga y remolacha Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot

Miércoles

4	Kcal	HC	Lip	Prot
	573	101	11	17
Crema de zanahoria natural Macarrones con boloñesa vegetal Fruta de temporada				

11	Kcal	HC	Lip	Prot
	591	70	26	17
Salmorejo/crema de verduras natural(hasta 3º de primaria) Huevos al plato Fruta de temporada				

18	Kcal	HC	Lip	Prot
	629	74	21	35
Garbanzos con cous cous/garbanzos a la jardinera (hasta 3º de primaria) Cuarto trasero de pollo asado Ensalada de tomate y cebolla Helado				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

Jueves

5	Kcal	HC	Lip	Prot
	552	72	20	21
Gazpacho andaluz/sopa de estrellas (hasta 3º de primaria) Taco de cerdo Sajonia a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Helado				

12	Kcal	HC	Lip	Prot
	681	91	25	22
Macarrones salteados con ajo y orégano Nuggets de pollo al horno Ensalada de lechuga y maíz Helado				

19	Kcal	HC	Lip	Prot
	742	95	26	32
Fusilli a la carbonara con bacón Caldera de cerdo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada				

	Kcal	HC	Lip	Prot

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

Viernes

6	JORNADA EE.UU			
Ensalada coleslaw/Crema de brócoli y queso cheddar (hasta 3º de inf)				
New York hot dog				
Patatas gajo				
Batido de plátano				



13	Kcal	HC	Lip	Prot
	749	94	29	28
Risotto meloso de setas Lomo de cerdo asado Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada				

20	Kcal	HC	Lip	Prot
	672	83	27	21
Crema de verduras(solo nido e infantil) Paninis de jamón y queso Patatas fritas Yogur				

	Kcal	HC	Lip	Prot
				

	Kcal	HC	Lip	Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO

Menú de: JUNIO 2025

Lunes

2

Kcal

674

HC

82

Lip

22

Prot

33

Espaguetis integrales al pomodoro
Suprema de salmón al horno
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
Fruta de temporada

9

Kcal

634

HC

83

Lip

20

Prot

28

Guisantes salteados con ajo y cebolla/puré infantil
Parmentier con boloñesa vegetal
Fruta de temporada

16

Kcal

672

HC

73

Lip

27

Prot

35

Lentejas guisadas con chorizo
Huevos revueltos con jamón de york y queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Martes

3

Kcal

663

HC

85

Lip

24

Prot

27

Ensalada de patata alemana/ guiso de patatas hasta 3º de primaria
San Jacobo de jamón y queso
Guarnición de lechuga y remolacha
Yogur

10

Kcal

773

HC

96

Lip

22

Prot

47

Lentejas a la hortelana
Albóndigas de pollo con salsa de curry
Patatas fritas
Yogur

17

Kcal

579

HC

91

Lip

14

Prot

22

Ensalada de arroz/ arroz con tomate hasta 3ª primaria
Merluza en salsa verde
Guarnición de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Miércoles

4

Kcal

573

HC

101

Lip

11

Prot

17

Crema de zanahoria natural
Macarrones con boloñesa vegetal
Fruta de temporada

11

Kcal

591

HC

70

Lip

26

Prot

17

Salmorejo/crema de verduras natural(hasta 3º de primaria)
Huevos al plato
Fruta de temporada

18

Kcal

629

HC

74

Lip

21

Prot

35

Garbanzos con cous cous/garbanzos a la jardinera (hasta 3º de primaria)
Cuarto trasero de pollo asado
Ensalada de tomate y cebolla
Helado

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Jueves

5

Kcal

552

HC

72

Lip

20

Prot

21

Gazpacho andaluz/sopa de estrellas (hasta 3º de primaria)
Taco de cerdo Sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Helado

12

Kcal

681

HC

91

Lip

25

Prot

22

Macarrones salteados con ajo y orégano
Nuggets de pollo al horno
Ensalada de lechuga y maíz
Helado

19

Kcal

742

HC

95

Lip

26

Prot

32

Fusilli a la carbonara con bacón
Caldera de cerdo en salsa
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Viernes

6

JORNADA EE.UU

Ensalada coleslaw/Crema de brócoli y queso cheddar (hasta 3º de inf)
New York hot dog
Patatas gajo
Batido de plátano

13

Kcal

749

HC

94

Lip

29

Prot

28

Risotto meloso de setas
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada

20

Kcal

672

HC

83

Lip

27

Prot

21

Crema de verduras(solo nido e infantil)
Pizza de jamón y queso
Patatas fritas
Yogur

Kcal

HC

Lip

Prot

Kcal

HC

Lip

Prot

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: NO TIRO LA COMIDA AL SUELO