


CASA DE NIÑOS LA CABRERA - JUNIO 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres y pastas de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Guisantes rehogados con ajo y cebolla Ragout de pollo al curry suave con patatas (7,12) Fruta de temporada	Pasta integral con tomate y fiambre de pavo (1,3,6,10) Filete de merluza a la Bilbaína con verduras (4) Postre lácteo (7)	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (12) Tortillón de calabacín con gajos de tomate (3,12) Fruta de temporada	Puré de verduras y hortalizas (12) Cinta de lomo adobada al horno con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Arroz con tomate Garbanzos a la catalana (12) Postre lácteo (7)
kcal 337 Líp 12,8 Prot 19,3 HdC 36	kcal 438 Líp 13,2 Prot 22,2 HdC 58	kcal 372 Líp 11,3 Prot 15,1 HdC 53	kcal 327 Líp 9,0 Prot 19,2 HdC 42	kcal 468,537 Líp 12,2 Prot 22, HdC 68
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideu vegetal (1,3,6,10) Bacalao a la vizcaína con 00158 - ensalada de maíz y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, tomate) (12) Huevos Villarroy con gajos de tomate (1,2,3,4,6,7,8,14) Postre lácteo (7)	Patatas guisadas con ragout de pavo (12) Salmón a la naranja con verduritas (4) Fruta de temporada	Brócoli al vapor salteado con ajo y cebolla Judías pintas a la hortelana (pimiento, calabacín, zanahoria, tomate, cebolla) (12) Fruta de temporada	FESTIVO
kcal 426 Líp 11,1 Prot 21,3 HdC 60	kcal 481 Líp 16,3 Prot 17,4 HdC 66	kcal 425 Líp 9,7 Prot 18,7 HdC 66	kcal 363 Líp 8,8 Prot 14,2 HdC 57	kcal 418,4 Líp 15,5 Prot 24, HdC 45
15	16	17	18	19
Sopa de picadillo (1,3,6,10) Fil. De gallineta a la vizcaína con ensalada de maíz y zanahoria (4,12) Fruta de temporada	Menestra de verduras al ajo arriero Garbanzos con zanahorias y sofrito de pimientos (12) Postre lácteo (7)	Espirales a la matriciana (bacon, tomate, albahaca) (1,3,6,10) Fingers de pollo con patatas (1,6,10,12) Fruta de temporada	Arroz milanesa (6) Tortilla francesa de atún con tomate asado (3,4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Magro de cerdo guisado con patatas (12) Postre lácteo (7)
kcal 363 Líp 11,7 Prot 21,1 HdC 43	kcal 410 Líp 12,4 Prot 14,8 HdC 60	kcal 496 Líp 16,4 Prot 17,0 HdC 70	kcal 471 Líp 18,7 Prot 12,9 HdC 63	kcal 355,9912 Líp 14,5 Prot 27,4 HdC 29
22	23	24	25	26 - Día mundial de la refrigeración
Crema de calabaza y zanahoria (12) Contramuslo de pollo al horno con patatas (12) Fruta de temporada	Arroz con tomate Filete de merluza al ajillo y pimentón con ensalada de lechuga (4) Postre lácteo (7)	Brócoli al pimentón Alubias blancas ECO estofadas con verduras (12) Fruta de temporada	Pasta pomodoro (1,3,6,10) Palometa a la bilbaína con 00606 - ensalada de lechuga (2,4,12,14) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, tomate) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados (3) Postre lácteo (7)
kcal 367 Líp 15,8 Prot 16,0 HdC 40	kcal 419 Líp 10,2 Prot 20,7 HdC 61	kcal 363 Líp 8,8 Prot 14,2 HdC 57	kcal 429 Líp 12,6 Prot 20,6 HdC 58	kcal 234,37 Líp 9,7 Prot 12,4 HdC 25
29	30	DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos		
Patatas guisadas con verduras (12) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) Albóndigas al azafrán con patatas (6,10,11,12) Postre lácteo (7)			
kcal 387 Líp 12,9 Prot 20,5 HdC 47	kcal 450 Líp 22,9 Prot 13,2 HdC 48			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para la franja de edad entre 0-3 años. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, melón...

Se deberá priorizar el yogur natural sin azúcar frente a otros postres lácteos.



grupo_servicatering