

MENÚ JULIO 2026



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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara														MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
6														1				2				3			
04144 - Rollitos de primavera (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) 00216 - Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, tomate) (12) Postre lácteo (7)														02766 - Arroz integral con tomate				04342 - Garbanzos con zanahorias y sofrito de pimientos (12)				00260 - Pasta al aglio e olio (1,3,6,10)			
kcal 383 Lip 11,5 Prot 13,9 HdC 56														03967 - Muslitos de pollo al horno con 00158 ensalada de maíz y zanahoria				00192 - Tortilla francesa con patatas al horno (3,12)				01312 - Fil. De merluza en sanfaina (guarnición de hortalizas: tomate, berrojena, calabacín, pimiento, cebolla) (4)			
kcal 453 Lip 10,2 Prot 23,8 HdC 66														Fruta de temporada				Postre lácteo (7)				Fruta de temporada			
kcal 418 Lip 9,3 Prot 21,4 HdC 62														00384 - Puré de calabacín y puerros				01487 - Ensalada de judías blancas (con pimiento rojo, verde, zanahoria, tomate)				03905 - Pasta integral con tomate (1,3,6,10)			
kcal 400 Lip 8,8 Prot 13,7 HdC 67														00551 - Magro de cerdo en salsa con patatas (12)				00196 - Tortilla española con 01487 ensalada de tomate (3)				00568 - Contramuslo de pollo asado al limón con 00550 ensalada de lechuga y zanahoria			
kcal 499 Lip 14,2 Prot 20,0 HdC 59														Fruta de temporada				Postre lácteo (7)				Fruta de temporada			
kcal 426 Lip 9,9 Prot 17,8 HdC 67														03781 - Pasta integral con chorizo y tomate (1,3,6,10)				00507 - Judías verdes con tomate				00607 - Paella de verduras			
kcal 430 Lip 23,0 Prot 16,6 HdC 39														04287 - Sardinillas en aceite con 00164 ens. Lechuga, maíz y zanahoria (4)				03780 - Cinta de lomo al horno con patata panadera (12)				00191 - Tortilla francesa de atún con 00549 ens. De lechuga y tomate (3,4)			
kcal 399 Lip 11,2 Prot 6,3 HdC 68														Fruta de temporada				Postre lácteo (7)				Fruta de temporada			
kcal 408 Lip 8,3 Prot 15,2 HdC 68														02766 - Arroz integral con tomate				04390 - Crema fría de puerros (7,12)				00243 - Pasta integral al pomodoro (1,3,6,10)			
kcal 464 Lip 14,0 Prot 21,5 HdC 63														00177 - Tortilla francesa con 00158 ensalada de maíz y zanahoria (3)				03124 - Garbanzos a la hortelana				00118 - Pollo asado al laurel con 00606- ensalada de lechuga			
kcal 393 Lip 16,6 Prot 9,7 HdC 51														Fruta de temporada				Postre lácteo (7)				Fruta de temporada			
kcal 494 Lip 24,3 Prot 27,3 HdC 42														00384 - Puré de calabacín y puerros											
kcal 400 Lip 8,8 Prot 13,7 HdC 67														00063 - Fricando de cerdo con patatas											

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 años.

POSTRES: Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, melón... o yogur natural sin azúcar.



grupo_servicatering

