

Menú de Mayo 2026

Lunes 4	Martes 5	Miércoles 6	Jueves 7	Viernes 8
<p>Coliflor ecológica con patata y zanahoria.</p> <p>Cinta de lomo plancha con rodaja de tomate.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 621 kcal Proteínas: 15% Grasas: 31%</p>	<p>Espaguetis con carne y tomate.</p> <p>Filete de limanda con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 628 kcal Proteínas: 14% Grasas: 33%</p>	<p>Sopa con jamón de york y huevo.</p> <p>Pollo guisado con patatas al vapor.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 640 kcal Proteínas: 15% Grasas: 32%</p>	<p>Marmitako de atún.</p> <p>Tortilla francesa con lechuga y tomate.</p> <p>Yogur.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 632 kcal Proteínas: 14% Grasas: 33%</p>	<p>Judías pintas estofada con zanahorias.</p> <p>Buñuelos de merluza con lechuga y maíz.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 642 kcal Proteínas: 14% Grasas: 34%</p>
Lunes 11	Martes 12	Miércoles 13	Jueves 14	Viernes 15
<p>Paella valenciana (arroz, pollo, verduras).</p> <p>Tortilla con bonito y ensalada de lechuga, cebolla y tomate.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 683 kcal Proteínas: 15% Grasas: 33%</p>	<p>Crema de verduras.</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas.</p> <p>Naranja ecológica.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 635 kcal Proteínas: 15% Grasas: 34%</p>	<p>Judías verdes ecológicas rehogadas con patata y zanahoria.</p> <p>Escalope de pollo con ensalada.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 662 kcal Proteínas: 14% Grasas: 32%</p>	<p>Lentejas guisadas con arroz.</p> <p>Merluza al horno con guisantes y zanahoria.</p> <p>Yogur.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 611 kcal Proteínas: 14% Grasas: 30%</p>	<p>DÍA DE ANDALUCÍA</p> <p>Sopa de estrellitas.</p> <p>Flamenquines con patatas.</p> <p>Macedonia de frutas natural.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 667 kcal Proteínas: 15% Grasas: 33%</p>
Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22
<p>Macarrones con tomate.</p> <p>Tortilla española con rodaja de tomate.</p> <p>Natillas.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 643 kcal Proteínas: 14% Grasas: 30%</p>	<p>Patatas con magro.</p> <p>Filete de merluza con lechuga y tomate.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 648 kcal Proteínas: 14% Grasas: 34%</p>	<p>Crema de calabaza y zanahorias.</p> <p>Filetes rusos de ternera con patatas.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 652 kcal Proteínas: 15% Grasas: 32%</p>	<p>Lentejas guisadas a la jardinera.</p> <p>Filete de abadejo con lechuga y zanahoria.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 642 kcal Proteínas: 14% Grasas: 32%</p>	<p>Arroz a la milanesa.</p> <p>Chuleta de Sajonia con lechuga.</p> <p>Yogur.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 672 kcal Proteínas: 14% Grasas: 32%</p>
Lunes 25	Martes 26	Miércoles 27	Jueves 28	Viernes 29
<p>Espirales a la boloñesa.</p> <p>Filete de caballa con rodajas de tomate.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 628 kcal Proteínas: 15% Grasas: 32%</p>	<p>Crema de verduras.</p> <p>Estofado de cerdo con guarnición de arroz.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 662 kcal Proteínas: 14% Grasas: 33%</p>	<p>Judías blancas estofadas.</p> <p>Huevos rellenos con lechuga y maíz.</p> <p>Fruta del tiempo.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 643 kcal Proteínas: 15% Grasas: 31%</p>	<p>Sopa de fideos.</p> <p>Pollo asado con patatas.</p> <p>Yogur.</p> <p>VALOR NUTRITIVO: Calorías: 630 kcal Proteínas: 14% Grasas: 32%</p>	<p>DÍA DE MENÚ ESPECIAL</p>

Todos los menús llevan incluido pan y agua. Todos los jueves el pan será integral.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

**APROVECHA EL BUEN TIEMPO PARA HACER DEPORTE
CON TUS AMIGOS Y FAMILIA.**

Recomendaciones para la Cena de su Hijo/a

Primera Semana:

Lunes: Sopa de arroz. Boquerones. Fruta.
Martes: Crema de puerros. Tortilla francesa. Fruta.
Miércoles: Brócoli. Empanada de atún. Fruta.
Jueves: Espárragos. Filete de pollo. Fruta.
Viernes: Crema de calabaza. Lacón a la gallega. Fruta.

Segunda Semana:

Lunes: Crema de zanahoria. Cinta de lomo plancha. Fruta.
Martes: Consomé. Empanadillas. Fruta.
Miércoles: Calabacín a la plancha. Huevos rellenos. Fruta.
Jueves: Sopa de fideos. Calamares. Fruta.
Viernes: Ensalada mixta. Filete de lenguado. Fruta.

Tercera Semana:

Lunes: Ensalada de tomate y queso fresco. Filete de merluza. Fruta.
Martes: Verduras al horno. Croquetas con pollo. Fruta.
Miércoles: Sopa de fideos. Filete de Caballa. Fruta.
Jueves: Acelgas con patatas. Tortilla con jamón. Fruta.
Viernes: Ensalada mixta. Pollo asado. Fruta.

Cuarta Semana:

Lunes: Coliflor rehogada. Tortilla francesa. Fruta.
Martes: Salmorejo. Pescado a la plancha. Fruta.
Miércoles: Judías verdes. Pollo al ajillo. Fruta.
Jueves: Crema calabacín. Croquetas de pescado. Fruta.
Viernes: Ensalada mixta. Cinta de lomo. Fruta



Menú Escolar



Colegio C.E.I.P. Ana Pellegrini