

# MENÚS DEL MES DE JUNIO DE 2026

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>Judías verdes ecológicas rehogadas con patata y zanahoria.</b> <b>Filete de cerdo adobado con lechuga (1).</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Lentejas estofadas con verduras.</b> <b>Jamón de york con patata al horno (4).</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Crema de puerros, zanahoria y patata sin nata (3) .</b> <b>Jamoncitos de pollo al horno con manzana.</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Ensalada con pasta de arroz (1).</b> <b>Salchichas de pavo con lechuga (4)</b> <b>Fruta del tiempo (3).</b>	<b>Patatas con costillas</b> <b>Filete de merluza con lechuga y maíz (2).</b> <b>Fruta del tiempo (1,3).</b>
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<b>Espaguetis con pasta de arroz, salsa de tomate y carne picada(1).</b> <b>Filete de pollo con ensalada (4)</b> <b>Fruta del tiempo</b>	<b>Coliflor con patata y zanahoria.</b> <b>Albóndigas de ternera sin pan rallado caseras con guarnición de guisantes (1)</b> <b>Albóndigas sin huevo (2)</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Garbanzos guisados.</b> <b>Jamón de york con rodaja de tomate (2).</b> <b>Fruta del tiempo (1,3).</b>	<b>Crema de calabacín y puerro sin queso (3).</b> <b>Pollo asado con cebolla y zanahoria.</b> <b>Fruta del tiempo</b>	<b>Sopa de picadillo con fideos de arroz (1).</b> <b>Sopa de picadillo sin huevo (2)</b> <b>Tortilla de jamón con lechuga (4).</b> <b>Fruta del tiempo (3).</b>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<b>Arroz con carne.</b> <b>Cinta de lomo al horno con patatas.</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Ensalada de legumbres.</b> <b>Filete de merluza con lechuga y maíz (2)</b> <b>Huevos rellenos sin atún (4)</b> <b>Fruta del tiempo (1,3).</b>	<b>Macarrones de arroz con tomate y orégano (1)</b> <b>Filete de pollo con lechuga y maíz (4)</b> <b>Fruta del tiempo.</b>	<b>Crema de verduras</b> <b>Magro de cerdo en salsa</b> <b>Fruta del tiempo (3).</b>	<b>Hamburguesa con pan de celiaco, sin pan rallado y patatas fritas (1)</b> <b>Hamburguesa sin huevo (2)</b> <b>Postre especial fin de curso.</b>

**LAS MODIFICACIONES SE ESTABLECEN SEGÚN LOS NÚMEROS ADJUNTOS, SI SU HIJ@ NO TIENE NINGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SEGUIR MENÚ GENERAL 1-GLUTEN 2-HUEVO 3-LACTOSA Y PROTEINAS LECHE DE VACA 4-PESCADO 5-MARISCOS**