



COCINA CENTRAL

Junio 2026

Menú Basal Escuela Infantil Menuts



Lunes

1 Kcal 782 Glú 105 Líp 25 Pro 29
Lechuga, tomate, pepino y maíz
Macarrones con tomate y queso (1.4.7.8.10)
Abadejo a la gallega (3.5.14)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

8 Kcal 731 Glú 96 Líp 24 Pro 28
Lechuga, tomate, maíz
Crema de legumbres y hortalizas ECO
Longanizas caseras al horno c champiñones (12)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

15 Kcal 776 Glú 101 Líp 27 Pro 28
Mezclum, tomate, zanahoria y maíz
Lentejas juliana (1)
Tortilla de patata y cebolla (4)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

22

29 Kcal 854 Glú 115 Líp 31 Pro 23
Lechuga, tomate, zanahoria y espárragos
Espirales con atún (1.4.5.7.10)
Coquetas de cocido (1.2.3.4.5.7.8.9.10.14)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

Martes

2 Kcal 757 Glú 94 Líp 28 Pro 27
Lechuga, tomate, zanahoria
Lentejas con arroz integral y verduras ECO (1)
Tortilla de atún (4.5)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

9 Kcal 829 Glú 111 Líp 29 Pro 26
Lechuga, tomate, pepino y pasas (2.6.12)
Macarrones al pesto c champis (1.4.7.10.11)
Varitas de merluza al horno(1.3.5.7.8.10.14)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

16 Kcal 755 Glú 105 Líp 23 Pro 27
Lechuga, tomate, remolacha
Arroz a banda (3.5.12.14)
Surtido de quesos (4.8)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

23

30 Kcal 707 Glú 95 Líp 23 Pro 26
Mezclum, tomate, remolacha y cebolleta (12)
Sopa de ave con estrellitas (1.4.7.9.10)
Pollo al horno al chilindrón (12)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

Miércoles

3 Kcal 735 Glú 96 Líp 23 Pro 32
Mezclum, tomate, remolacha y maíz
Crema de verduras y hortalizas ECO
Pollo al horno a las finas hierbas
Postre Fruta Pan int(1.7.10)

10 Kcal 730 Glú 98 Líp 24 Pro 27
Tosta de humus (1.7.8.10.11)
Guisado de magritos
Pollo al tomillo
Postre Fruta Pan int(1.7.10)

17 Kcal 786 Glú 105 Líp 25 Pro 30
Mezclum, tomate, espárragos y maíz
Crema de alubias blancas y hortalizas ECO
Pollo al horno
Postre Fruta Pan int(1.7.10)

24
FESTIVO

Jueves

4 Kcal 758 Glú 114 Líp 22 Pro 22
Tosta de tomate con orégano (1.7.8)
Paella valenciana
Jamón york y queso (4.8)
Postre Fruta ECO Pan(1.7.10)

11 Kcal 778 Glú 105 Líp 25 Pro 28
Mezclum, tomate, espárragos y cebolleta (12)
Arroz rossejat (7.12)
Pechuga de pavo y queso (4.8)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

18 Kcal 755 Glú 98 Líp 23 Pro 34
Lechuga, tomate, pepino y cebolleta (12)
Espirales con atún y tomate (1.4.5.7.10)
Ventresca merluza con salsa mery (3.5.14)
Postre Fruta ECO Pan(1.7.10)

25 Kcal 795 Glú 106 Líp 26 Pro 29
Mezclum, tomate, remolacha y brotes de soja
Arroz al horno (7.12)
Pechuga de pavo y queso (4.8)
Postre Fruta Pan(1.7.10)

Viernes

5 Kcal 741 Glú 105 Líp 27 Pro 14
Lechuga, tomate, pepino y brotes de soja
Guisado albóndigas d pescado (1.3.4.5.8.14)
Nuggets de brócoli al horno (1.4.8)
Postre Lácteo (8) Pan int(1.7.10)

12 Kcal 760 Glú 105 Líp 29 Pro 29
Lechuga, tomate, remolacha y pepino
Potaje de garbanzos con verduras
Tortilla de patata y calabacín (4)
Postre Fruta Pan int(1.7.10)

19 Kcal 756 Glú 97 Líp 28 Pro 25
MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Guisado de pavo
Hamburguesa (7.12)
Postre Lácteo (8) Pan int(1.7.10)

26 Kcal 721 Glú 97 Líp 23 Pro 26
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolleta (12)
Crema de verduras de temporada
Albóndigas a la jardinera (7.12)
Postre Fruta Pan int(1.7.10)

RECOMENDACIONES DE CENA

Dietistas-Nutricionistas: Laura Romeu Pastor (Col. CV01711)

Gonzalo de Lucio Delgado (Col. EUS00409)



Alérgenos: 1.Gluten 2.F.Cáscara 3.Crustáceos 4.Huevo 5.Pescado 6.Cacahuets 7.Soja 8.Lech 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

COMIDA

CENA