

ESTÁNDAR sin cerdo



JUNIO 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
Potaje de lentejas Tortilla de calabacín Fruta de temporada	Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza a la plancha con tomate aliñado. Yogur	Macarrones con tomate Revuelto de judías verdes Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con zanahorias Pollo al ajillo con patatas Yogur	Crema de verduras, calabacín, puerros, calabaza con pollo Arroz cocido con tomate frito Fruta de temporada
8	9	10	11	1
Crema de zanahorias y calabacín Tortilla de patatas Fruta de temporada	Espaguetis con tomate Anillas de calamar yogur	Puchero con fideos Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Patatas guisadas a lo pobre merluza al pilpil con judías verdes refritas Yogur	Crema de zanahorias Arroz con pollo Fruta de temporada
15	16	17	18	19
Crema de calabaza y zanahorias con puerros jamoncitos de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	Potaje de lentejas Varitas de pescado con zanahorias aliñadas yogur	Macarrones con tomate y queso rallado Revuelto de calabacín fruta de temporada	Arroz con menestra de verduras Albóndigas de pollo con judías verdes refritas yogur	Potaje de garbanzos con zanahorias Merluza al horno con patatas Fruta de temporada
22	23	24	25	26
Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta de temporada	Arroz con pisto Revuelto de judías verdes yogur	Potaje de alubias con patatas y arroz Merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Crema de calabacín Pasta con tomate frito y queso yogur	Potaje de lentejas Pescadilla en salsa verde con judías verdes refritas Pieza de fruta
29	30			
Potaje de garbanzos con judías verdes y calabaza Tortilla de calabacín y zanahorias Fruta de temporada	Crema de verduras Estofado de ternera con patatas y zanahorias Yogur			

Todos los menús llevan **pan integral**



Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista y tecnóloga de alimentos nºcolegiada AND-00103