

Menú ESCOLAR SIN PROTEÍNA DE LECHE (incluye SIN LACTOSA), mes de junio de 2026

La cocina utiliza aceite de oliva y aceite de girasol alto oleico para cocinar y aceite de oliva virgen para aliñar.

Los menús van acompañados de agua y pan blanco o pan integral, a petición del centro.

Las frutas del mes son: mandarina, manzana, melón, naranja, pera, plátano, sandía

1	2	3	4	5
POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS	ESPIRALES DE VERANO (tomate, piña, maíz, atún)	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA	CREMA DE VERDURAS Y LEGUMBRE (garbanzos)	ARROZ DE PESCADO
POLLO EMPANADO	POLLO A LA PLANCHA	LOMO AL HORNO	MERLUZA CON EMPANADO CASERO (huevo, pan rallado)	TORTILLA A LA FRANCESA
ENSALADA VARIADA (iceberg, tomate, zanahoria rallada)	CHAMPIÑONES Y PIMIENTO ROJO ASADO	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BACON sin proteína de leche de leche ni lactosa	ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS (iceberg, tomate, zanahoria rallada)	ENSALADA VARIADA CON PIPAS (iceberg, brotes tiernos, zanahoria rallada)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena: Sanfaina de verduras con huevo y pan / Fruta	Sugerencia de cena: Ensalada y lenguado enharinado con patata / Fruta	Sugerencia de cena: Hervido de patata y verduras con huevo / Fruta	Sugerencia de cena: Cuscús con verduras y pollo troceado / Fruta	Sugerencia de cena: Coca de verduras con sardinas / Fruta
8	9	10	11	12
ESPAGUETIS AGLIO E OLIO	TREMPÓ DE GARBANZOS	ARROZ 3 DELÍCIAS (zanahoria, guisantes, jamón sin proteína de leche ni lactosa , tortilla)	POTAJE DE JUDÍAS CON VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA
CHISPITAS DE MERLUZA CASERAS	LONGANIZA DE CERDO A LA PLANCHA (sin proteína de leche ni lactosa)	PALOMETA AL HORNO	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA	JAMONCITO DE POLLO ASADO CON LIMÓN Y ROMERO
ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS (iceberg, tomate, zanahoria rallada)	PURÉ DE PATATA (sin lácteos)	ENSALADA VARIADA CON ATÚN (iceberg, brotes tiernos, zanahoria rallada)	ENSALADA VARIADA CON MAÍZ (iceberg, tomate, zanahoria rallada)	PATATA Y VERDURAS (cebolla, tomate, zanahoria)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena: Espirales de legumbre con calabacín y zanahoria / Fruta	Sugerencia de cena: Sopa de pasta y tortilla a la francesa con pan / Fruta	Sugerencia de cena: Aroz con pimientos y alubias pintas / Fruta	Sugerencia de cena: Cuscús con verduras y frutos secos / Fruta	Sugerencia de cena: Ensalada y pizza casera con mozzarella de soja / Fruta
15	16	17	18	19
CREMA DE VERDURAS Y LEGUMBRE (lentejas)	SOPA DE CALDO DE AVE c/ PASTA FIDEVÍ	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS	ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE	
NUGETS CASEROS DE POLLO (huevo pan rallado)	BACALAO AL HORNO	HUEVOS COCIDOS	ABADEJO AL ENELDO	
ENSALADA VARIADA CON PIPAS (iceberg, brotes tiernos, zanahoria rallada)	VERDURAS (cebolla, tomate, pimiento rojo) Y PATATA	ENSALADILLA DE PATATA	ENSALADA VARIADA CON CROSTONES DE PAN (iceberg, tomate, zanahoria rallada)	
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	
Sugerencia de cena: Hervido de patata, judías y zanahoria con huevo / Fruta	Sugerencia de cena: Lentejas guisadas con verduras y cuscús / Fruta	Sugerencia de cena: Ensalada y lenguado enharinado con arroz / Fruta	Sugerencia de cena: Puré de verduras y croquetas de pollo / Fruta	

¡ Que paséis un buen verano !



Si necesita información de los alérgenos contenidos en el menú, contacte con cocinadosbenjamin@hotmail.com

Crema de Verduras: Sin Lácteos. Precocinados, Embutidos, Procesados de carne: Sin Proteína de Leche ni Lactosa.