

MENÚ
JUNIO 2025 - JUNE 2025

LUNES MONDAY DÍA 2 / DAY 2	MARTES TUESDAY DÍA 3 / DAY 3	MIÉRCOLES WEDNESDAY DÍA 4 / DAY 4	JUEVES THURSDAY DÍA 5 / DAY 5	VIERNES FRIDAY DÍA 6 / DAY 6
1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º PASTA BOLOÑESA Pasta with meat sauce FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º CREMA DE CALABAZA Pumpkin soup 2º RISOTTO DE POLLO Chicken risotto GELATINA GELATIN	1º LENTEJAS VEGETALES Vegetable lentil stew 2º RAPANTE / FILETE DE LENGUADO CON PATATAS HERVIDAS Sole with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º ENSALADILLA Russian salad 2º JAMÓN ASADO CON ENSALADA Baked ham with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º SOPA DE ZANAHORIAS Y PUERRO Carrot and leek soup 2º FAJITAS Mexican "Fajitas" LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS
DÍA 9 / DAY 9	DÍA 10 / DAY 10	DÍA 11 / DAY 11	DÍA 12 / DAY 12	DÍA 13 / DAY 13
1º CREMA DE CALABACÍN Courgette soup 2º CALAMARES GUIADOS Squid stew LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º ESPIRALES GRATINADOS CON TOMATE Grilled pasta with tomato sauce 2º ESCALOPE CON ENSALADA Veal scallops with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º EMPANADILLAS CON ENSALADA Meat pies with salad 2º BACALAO A LA GALLEGA CON PATATAS HERVIDAS Galician style cod with boiled potatoes NATILLAS CUSTARD YOGHURT	1º ENSALADA MIXTA Mixed green salad 2º ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ARROZ BLANCO Meatballs in tomato sauce with white rice GELATINA GELATIN	FESTIVO
DÍA 16 / DAY 16	DÍA 17 / DAY 17	DÍA 18 / DAY 18	DÍA 19 / DAY 19	DÍA 20 / DAY 20
1º VERDURAS BRASEADAS / CREMA DE VERDURAS Grilled vegetables / Vegetable soup 2º FIDEUÁ DE ALMEJAS Clam and noodle casserole FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º ENSALADA MEDITERRÁNEA Mediterranean salad 2º HUEVOS CON ARROZ Y TOMATE Fried eggs, with white rice and tomato sauce GELATINA JELLY	1º LENTEJAS ESTOFADAS Lentil stew 2º MERLUZA A LA GALLEGA CON PATATAS HERVIDAS Galician style hake with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º ENSALADA CÉSAR Caesar salad 1º ESTOFADO DE TERNERA Beef stew FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º CREMA DE ZANAHORIAS Carrot soup 2º PIZZA DE ATÚN / A LOS 3 QUESOS Tuna pizza / Three-cheese pizza LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS

MENÚ JUNIO 2025: ALERGIAS E INTOLERANCIAS



DÍA 2	Celíacos	Menestra de verduras y pasta (EL GRANERO sin gluten) boloñesa
DÍA 4	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y ternera al horno con patatas hervidas
DÍA 6	Celíacos	Sopa (Schär) de zanahorias y puerros y fajitas (OLD EL PASO sin gluten)
DÍA 9	Alérgicos a los calamares	Crema de calabacín y arroz con pollo
DÍA 10	Celíacos	Espirales (EL GRANERO) gratinados con tomate y escalope con ensalada
DÍA 11	Alérgicos al pescado	Empanadillas con ensalada y pollo al horno con patatas hervidas
DÍA 16	Celíacos	Verduras braseadas / crema de verduras y fideuá (GALLO sin gluten) de almejas
DÍA 16	Alérgicos a las almejas	Verduras braseadas / crema de verduras y fideuá de pollo
DÍA 17	Alérgicos al huevo	Ensaladilla mediterránea y arroz con ternera al horno y tomate
DÍA 18	Alérgicos al pescado	Lentejas estofadas y pechuga a la plancha con patatas hervidas