



Menú Escolar GENERAL

Junio 2022

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	3 Macarrones con chorizo H, G, L Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, G, SV Pera y leche LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas G Sandía LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) F Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz G, P, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Huevos fritos con lechuga, rúcula, espinacas y tomate H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	9 Caracolas con bacón G Boquerones con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria G, P, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	10 Ensalada de patata (huevo, atún, pepino...) H, P, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, G, H Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673
13 Macarrones gratinados G, H, L Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate, queso...) L Croquetas de jamón con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún G, L, P, SV Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	15 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	16 Crema de calabacín Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate P, H, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
20 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria) H, S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	21 Espirales vegetales con atún, tomate y aceitunas H, G, P Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz G, P, SV Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, G, SV Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	23 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún H, P, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27 LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO



S:Soja

P:Pescado

Mz:Mozzarella

M:Moluscos

L:Lácteos

H:Huevo

S:Sésamo

G:Gluten

F:Frutos Secos

S:Sulfitos

C:Crustáceos

CA:Cacahuete

A:Apio

AL:Altramuces



Menú Escolar INFANTIL

Junio 2022

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	3 Macarrones con chorizo H, G Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, G, SV Pera y leche LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas G Sandía LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) F Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz G, P, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Huevos fritos con lechuga, rúcula, espinacas y tomate H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	9 Caracolas con bacón G Boquerones con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria G, P, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	10 Ensalada de patata (huevo, atún, pepino...) H, P, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, G, H Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673
13 Macarrones gratinados G, H, L Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate, queso...) L Croquetas de jamón con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún G, L, P, SV Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	15 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	16 Crema de calabacín Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate P, H, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
20 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria) H, S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	21 Espirales vegetales con atún, tomate y aceitunas H, G, P Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz G, P, SV Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, G, SV Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	23 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún H, P, SV Mandarina LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27 LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO



S:Soja



P:Pescado



Mz:Moztaza



M:Moluscos



L:Lácteos



H:Huevo



SE:Sésamo



G:Gluten



FS:Frutos Secos



SV:Sulfitos



C:Crustáceos



CA:Cacahuete



A:Apio



AL:Altramuces



Menú Escolar SIN HUEVO

Junio 2022

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur L <small>LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642</small>	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	3 Macarrones de maíz con chorizo L Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, G, SV Pera y leche <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas G Sandía <small>LI 22g PR 22g HC 93 KCAL 662</small>	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) F Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz G, P, SV Kiwi <small>LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683</small>	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Lomo adobado con lechuga, rúcula, espinacas y tomate SV Yogur L <small>LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676</small>	9 Macarrones de maíz con bacón L Boquerones con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria G, P, SV Plátano <small>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</small>	10 Ensalada de patata (atún, pepino...) P, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, G Manzana y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673</small>
13 Macarrones de maíz gratinados L Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670</small>	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate, queso...) L Solomillo de cerdo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún P, SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	15 Arroz tres delicias (jamón y maíz) L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur L <small>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</small>	16 Crema de calabacín Ternera con tomate con lechuga, escarola, hoja de roble SV Sandía <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Ensalada de coliflor (patata, zanahoria) S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano <small>LI 24g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Macarrones de maíz con atún, tomate y aceitunas P Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz G, P, SV Pera <small>LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696</small>	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, SV Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con tomate Lomo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún P, SV Manzana <small>LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704</small>	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27 <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO



S:Soja



P:Pescado



Mz:Mozzarella



M:Moluscos



L:Lácteos



H:Huevo



SE:Sésamo



G:Gluten



FS:Frutos Secos



SV:Sulfitos



C:Crustáceos



CA:Cacahuete



A:Apio



AL:Altramuces



Menú Escolar SIN PESCADO

Junio 2022

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	3 Macarrones con chorizo H, G Filete de lomo con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria SV Pera y leche LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas G Sandía LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) F Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Huevos fritos con lechuga, rúcula, espinacas y tomate H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	9 Caracolas con bacón G Lomo adobado con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria SV Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	10 Ensalada de patata (huevo, pepino...) H, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, G, H Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673
13 Macarrones gratinados G, H, L Filete de pollo con lechuga, escarola, brotes tiernos y queso L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate, queso...) L Croquetas de jamón con lechuga, hoja de roble, rúcula G, L, SV Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	15 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	16 Crema de calabacín Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
20 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria) H, S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano LI 24g PR 24g HC 96 KCAL 678	21 Espirales vegetales con tomate y aceitunas H, G Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz SV Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, G, SV Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	23 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, hoja de roble, espinacas H, SV Manzana LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27 LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO



S:Soja



P:Pescado



Mz:Moztaza



M:Moluscos



L:Lácteos



H:Huevo



SE:Sésamo



G:Gluten



FS:Frutos Secos



SV:Sulfitos



C:Crustáceos



CA:Cacahuete



A:Apio



AL:Altramuces



Menú Escolar SIN LECHE

Junio 2022

MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur de soja <small>LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642</small>	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	3 Macarrones con tomate H, G Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, G, SV Pera y leche de soja con chocolate <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas G, I Sandía <small>LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662</small>	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz G, P, SV Kiwi <small>LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683</small>	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Huevos fritos con lechuga, rúcula, espinacas y tomate H, SV Yogur de soja <small>LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676</small>	9 Caracolas con bacón G Boquerones con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria G, P, SV Plátano <small>LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674</small>	10 Ensalada de patata (huevo, atún, pepino...) H, P, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, G, H Manzana y leche de soja con chocolate <small>LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673</small>
13 Macarrones con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos G, P, SV Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670</small>	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate...) Lomo adobado con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún P, SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	15 Arroz tres delicias (tortilla y maíz) H Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur de soja <small>LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684</small>	16 Crema de calabacín Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate P, H, SV Sandía <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche de soja con chocolate <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria) H, S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Espirales vegetales con atún, tomate y aceitunas H, G, P Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz G, P, SV Pera <small>LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696</small>	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, G, SV Yogur de soja <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún H, P, SV Manzana <small>LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704</small>	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27	28 <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO





Menú Escolar SIN GLUTEN

Junio 2022

Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA



MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Judías verdes con jamón Hamburguesa con tomate y arroz blanco Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	2 Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado al limón con patatas S Plátano LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	3 Macarrones de maíz con chorizo L Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, SV Pera y leche LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
6 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras y patatas Sandía LI 22g PR 22g HC 93 KCAL 662	7 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde, calabacín...) F Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, escarola, tomate y maíz P, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	8 Crema de verduras (acelgas, puerro, zanahoria...) Huevos fritos con lechuga, rúcula, espinacas y tomate H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	9 Macarrones de maíz con bacón Boquerones con lechuga, escarola, brotes tiernos y zanahoria P, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	10 Ensalada de patata (huevo, atún, pepino...) H, P, S Filete de pollo con lechuga, canónigos, hoja de roble, tomate SV, H Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673
13 Macarrones de maíz gratinados L Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y queso P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	14 Ensalada de garbanzos (espinacas, tomate, queso...) L Croquetas de jamón con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún L, P, SV Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	15 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y maíz SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	16 Crema de calabacín Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	17 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Pera y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
20 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria) H, S Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) Plátano LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	21 Macarrones de maíz con atún, tomate y aceitunas P Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, rúcula y maíz P, SV Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	22 Judías verdes con jamón Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, SV Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	23 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún H, P, SV Mandarina LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	24 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
27 LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29	30	

ALERGENOS INDICADOS EN COLOR ROJO



S:Soja



P:Pescado



Mz:Moztaza



M:Moluscos



L:Lácteos



H:Huevo



SE:Sésamo



G:Gluten



FS:Frutos Secos



SV:Sulfitos



C:Crustáceos



CA:Cacahuete



A:Apio



AL:Altramuces