

Sin Lactosa

MES: Junio 2026

NUESTRA SRA DEL SAGRADO CORAZON

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Judías verdes salteadas Albóndigas de ternera en salsa con arroz salteado Fruta y pan</div> <div>VE:3.001/718 GT:19 GS:8 HC:108 AZ:28 PROT:32 SAL:1</div>	<div>2</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de tomate Tortilla francesa al horno con ensalada Fruta (eco.) y pan integral</div> <div>VE:2.373/568 GT:10 GS:0 HC:92 AZ:19 PROT:26 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas fritas Fruta y pan</div> <div>VE:3.893/931 GT:34 GS:5 HC:128 AZ:27 PROT:33 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Arroz a la napolitana Hamburguesa vegana con ensalada Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.029/725 GT:11 GS:1 HC:136 AZ:25 PROT:22 SAL:1</div>	<div>5</div> <div>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada Yogur de soja y pan</div> <div>VE:2.502/599 GT:28 GS:3 HC:51 AZ:10 PROT:33 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>Brócoli con bacon Tortilla de patatas con ensalada Fruta y pan</div> <div>VE:2.533/606 GT:18 GS:3 HC:93 AZ:27 PROT:26 SAL:1</div>	<div>9</div> <div>Sopa de verduras con pasta integral Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan integral</div> <div>VE:2.763/661 GT:7 GS:0 HC:122 AZ:34 PROT:31 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Salteado de guisantes con jamón Pechuga de pollo a la plancha con arroz Fruta (eco.) y pan</div> <div>VE:2.750/658 GT:4 GS:0 HC:108 AZ:24 PROT:42 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Ensalada campera Lomo asado en salsa con ensalada Fruta y pan integral</div> <div>VE:2.172/520 GT:11 GS:3 HC:75 AZ:24 PROT:32 SAL:2</div>	<div>12</div> <div>Paella mixta Filete de merluza con ensalada Yogur de soja y pan</div> <div>VE:2.587/619 GT:11 GS:1 HC:85 AZ:4 PROT:39 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas a la riojana Tortilla francesa con ensalada Fruta y pan</div> <div>VE:2.767/662 GT:20 GS:5 HC:92 AZ:26 PROT:32 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Espaguetis con salsa de tomate Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.592/859 GT:9 GS:0 HC:158 AZ:35 PROT:39 SAL:2</div>	<div>17</div> <div>Crema de puerros clásica Jamoncitos de pollo asados con ensalada Fruta y pan</div> <div>VE:2.257/540 GT:7 GS:2 HC:81 AZ:27 PROT:39 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>COMIDA ESPECIAL Hamburguesa completa con patatas chips Helado apto</div> <div>VE:2.587/619 GT:28 GS:10 HC:80 AZ:29 PROT:23 SAL:1</div>	<div>19</div> <div>Arroz con salsa de tomate Filete de merluza con ensalada Fruta y pan integral</div> <div>VE:2.531/606 GT:6 GS:0 HC:109 AZ:23 PROT:32 SAL:1</div>
<div>22</div>	<div>23</div>	<div>24</div>	<div>25</div>	<div>26</div>
<div>29</div>	<div>30</div>			<div>Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN SANDÍA, MELÓN, PLÁTANO Y MANZANA</div>