

MES: Junio 2026		NUESTRA SRA DEL SAGRADO CORAZON							
Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
1	Judías verdes salteadas Albóndigas de ternera en salsa con arroz salteado Fruta y pan  VE:3.001/718 GT:19 GS:8 HC:108 AZ:28 PROT:32 SAL:1	2	Macarrones (integrales) con salsa carbonara Tortilla francesa al horno con ensalada Fruta (eco.) y pan integral  VE:2.485/595 GT:14 GS:1 HC:88 AZ:19 PROT:27 SAL:2	3	Verduras salteadas Pollo asado al romero con patatas fritas Fruta y pan  VE:3.219/770 GT:36 GS:6 HC:90 AZ:32 PROT:22 SAL:2	4	Arroz a la napolitana Hamburguesa vegana con ensalada Fruta y pan integral  VE:3.029/725 GT:11 GS:1 HC:136 AZ:25 PROT:22 SAL:1	5	Crema casera de calabaza dulce (eco.) Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada Postre lácteo y pan  VE:2.860/684 GT:31 GS:5 HC:71 AZ:29 PROT:32 SAL:2
8	Brócoli con bacon Tortilla de patatas con ensalada Fruta y pan  VE:2.533/606 GT:18 GS:3 HC:93 AZ:27 PROT:26 SAL:1	9	Sopa de verduras con pasta integral Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan integral  VE:2.763/661 GT:7 GS:0 HC:122 AZ:34 PROT:31 SAL:1	10	Salteado de guisantes con jamón Fajitas de pollo con arroz Fruta (eco.) y pan  VE:3.720/890 GT:16 GS:19 HC:139 AZ:26 PROT:41 SAL:1	11	Ensalada campera Lomo asado en salsa con ensalada Fruta y pan integral  VE:2.172/520 GT:11 GS:3 HC:75 AZ:24 PROT:32 SAL:2	12	Paella mixta Merluza gratinada con ensalada Postre lácteo y pan  VE:3.535/846 GT:26 GS:5 HC:108 AZ:24 PROT:43 SAL:2
15	Verduras salteadas Tortilla francesa de queso con ensalada Fruta y pan  VE:1.956/468 GT:11 GS:2 HC:73 AZ:31 PROT:21 SAL:2	16	Espaguetis al pesto Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan integral  VE:3.787/906 GT:12 GS:1 HC:160 AZ:35 PROT:43 SAL:2	17	Vichyssoise Jamoncitos de pollo asados con ensalada Fruta y pan  VE:2.684/642 GT:15 GS:5 HC:88 AZ:32 PROT:43 SAL:1	18	COMIDA ESPECIAL Hamburguesa completa con patatas chips Helado  VE:3.001/718 GT:39 GS:17 HC:77 AZ:25 PROT:27 SAL:1	19	Arroz con salsa de tomate Fritura variada con ensalada Fruta y pan integral  VE:3.744/896 GT:33 GS:4 HC:131 AZ:25 PROT:21 SAL:1
22		23		24		25			
29		30					Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN SANDÍA, MELÓN, PLÁTANO Y MANZANA		