

MENÚ JUNIO 2024 INFANTIL

LUNES 27

MARTES 28

MIÉRCOLES 29

JUEVES 30

VIERNES 31

1er PLATO	SOPA DE PESCADO	ESPIRALES CON BOLOÑESA MIXTA	GARBANZOS CON VERDURAS	CROQUETAS	CREMA DE PATATA Y CALABACÍN
2º PLATO	BURGUER DE POLLO CON PATATAS DADO		BACALAO A LA ANDALUZA	PAELLA VALENCIANA	COLA DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 526 KJ 2200 Pt(g) 18 Sal(g) 2,1 Hc(g) 81 Azúcar(g) 19 Lip(g)15 Sat(g) 3	KCAL 537 KJ 2246 Pt(g) 30 Sal(g) 1,8 Hc(g) 69 Azúcar(g) 19 Lip(g) 18 Sat(g) 4	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4
PROPUESTA DE CENA	CREMA DE VERDURAS CON KALE Y AVENA. SANDWICH INTEGRAL DE HUMUS Y QUESO. FRUTA	JUDÍAS VERDES CON TOMATE. HAMBURGUESA CASERA DE MERLUZA. FRUTA	PATATAS GRATINADAS AL HORNO CON BECHAMEL Y QUESO. ENSALADA MEZCLUM. FRUTA	FILETE DE TRUCHA AL VAPOR CON VERDURITAS. FRUTA	PASTEL DE VERDURAS CON LACÓN Y QUESO. FRUTA

MENÚ JUNIO 2024 INFANTIL

LUNES 3

MARTES 4

MIÉRCOLES 5

JUEVES 6

VIERNES 7

1er PLATO	SOPA DE COCIDO	LONCHA DE PAVO	LENTEJAS A LA JARDINERA	CAPRICO DE CALAMAR	CREMA DE VERDURAS Y LEGUMBRES
2º PLATO	PECHUGA DE POLLO REBOZADO NATURAL	ESPAGUETI CON ATÚN	MERLUZA CON GUISANTES	ARROZ AL HORNO	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 514 KJ 2149 Pt(g) 23 Sal g) 1,3 Hc g) 69 Azúcar(g) 15 Lip(g)16 Sat(g) 2	KCAL 572 KJ 2392 Pt(g) 27 Sal(g) 2,1 Hc(g) 72 Azúcar(g) 18 Lip(g)15 Sat(g) 3	KCAL 546 KJ 2283 Pt(g) 26 Sal(g) 1,9 Hc(g) 61 Azúcar g) 9 Lip(g) 21 Sat(g) 6	KCAL 526 KJ 2200 Pt(g) 25 Sal(g) 2,1 Hc(g) 51 Azúcar(g) 21 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	CREMA DE VERDURAS CON KALE Y AVENA. SANDWICH INTEGRAL DE HUMUS Y QUESO. FRUTA	RAMILLETES DE ROMESCU GRATINADOS CON BECHAMEL Y QUESO. FRUTA	CREMA DE CALABACIN Y CEBOLLA. HUEVO REVUELTO CON RODAJAS DE ACEITUNA. FRUTA	BERENJENA RELLENA DE BOLOÑESA DE SOJA Y VERDURITAS. FRUTA	ESPIRALES DE CALABACIN CON TAQUITOS DE POLLO Y TOMATE GRATINADOS CON QUESO. FRUTA

MENÚ JUNIO 2024 INFANTIL

LUNES 10

MARTES 11

MIÉRCOLES 12

JUEVES 13

VIERNES 14

1er PLATO	SOPA DE PESCADO	NUGGETS	OLLA DE JUDÍAS BLANCAS	PAN CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE GARBANZOS Y VERDURAS
2º PLATO	LONGANIZAS CON TOMATE	ESPAGUETI NAPOLITANA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ZANAHORIA BABY	FIDEUA CON RAPE Y CALAMAR	MERLUZA REBOZADA CON PATATAS
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 526 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 537 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	PATATA ASADA CON HAMBURGUESA CASERA DE GARBANZO. FRUTA	HERVIDO VALENCIANO. TORTILLA FRANCESA. FRUTA	CREMA DE COLIFLOR, ZANAHORIA Y PUERRO. LOMO DE SALMÓN A LA NARANJA. FRUTA	ALCACHOFAS AL HORNO CON MEDALLONES DE CONEJO. FRUTA	ENSALADA CON TOMATE CHERRY Y ZANAHORIA. HUEVO REVUELTO CON PATATA A DADOS Y JAMÓN. FRUTA

MENÚ JUNIO 2024 INFANTIL

	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
1er PLATO	SOPA DE VERDURAS	LONCHA DE QUESO	LENTEJAS CON VERDURAS	MACARRONES CON VERDURAS	ARROZ CON TOMATE
2º PLATO	BURGUER DE TERNERA CON CHAMPIS Y PATATAS	ARROZ TRES DELICIAS	DORÉ AL HORNO CON RODAJAS DE CALABACÍN	LOMO A LA PLANCHA	HUEVO Y SALCHICHA
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y HELADO
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 697 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 514 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 546 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 526 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA. FRUTA	PIZZA DE SALMÓN Y CEBOLLA. ENSALADA. FRUTA	BROTOS TIERNOS, MANDARINA Y NUECES. TORTILLA DE CALABACIN Y BRÓCOLI. FRUTA	VICHYSOISE. MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA. FRUTA	HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA Y VERDURITAS. ENSALADA. FRUTA