



# MENÚ BASAL INFANTIL

**MAYO  
2025**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
5 <i>Ensalada de pasta con atún Lomo de Sajonia a la plancha Salteado campero Yogur</i>  Kcal 583 Prot 25 Lip 29 H.C.54	6 <i>Paella de carne Salmón en papillote a las finas hierbas Ensalada mixta Fruta de temporada</i>  Kcal 475 Prot 17 Lip 13 H.C.59	7 <i>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</i>  Kcal 438 Prot 19 Lip 11 H.C. 61	8 <i>Crema de calabaza y zanahoria Bacalao a la romana Ensalada de lechuga y maíz Yogur</i>  Kcal 472 Prot 20 Lip 25 H.C.40	9 <i>Ensalada campera Pechuga de pollo a la plancha Champiñones salteados Fruta de temporada</i>  Kcal 471 Prot 26 Lip 19 H.C.45
12 <i>Lentejas con patata y zanahoria Albóndigas de ternera a la jardinera Arroz pilaf Helado sabor</i>  Kcal 625 Prot 29 Lip 21 H.C.74	13 <i>Crema de verduras Tortilla de patatas Pisto manchego Fruta de temporada</i>  Kcal 400 Prot 10 Lip 14 H.C.55	14 <i>Fideua de carne Merluza en tempura Ensalada mixta Fruta de temporada</i>  Kcal 517 Prot 18 Lip 18 H.C. 66	15 <i>NO LECTIVO</i>	16 <i>NO LECTIVO</i>
19 <i>Macarrones a la napolitana Rabas de calamar empanadas Salteado campero Yogur</i>  Kcal 429 Prot 19 Lip 18 H.C.47	20 <i>Vichyssoise Pinchos morunos de pollo Ensaladilla rusa Fruta de temporada</i>  Kcal 495 Prot 20 Lip 18 H.C.58	21 <i>Arroz con salsa de tomate Salmón a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada</i>  Kcal 439 Prot 16 Lip 14 H.C. 60	22 <i>Ensalada de garbanzos San Jacobo casero Champiñones salteados Yogur</i>  Kcal 668 Prot 37 Lip 37 H.C.42	23 <i>Sopa de verduras con conchitas Ragout de pavo en salsa Patatas fritas Fruta de temporada</i>  Kcal 468 Prot 18 Lip 26 H.C.37
26 <i>Espaguetis a la boloñesa Filete de merluza a la romana Brócoli rehogado Fruta de temporada</i>  Kcal 572 Prot 24 Lip 21 H.C.67	27 <i>Ensalada de arroz Tortilla francesa con queso Ensalada mixta Fruta de temporada</i>  Kcal 492 Prot 15 Lip 21 H.C.59	28 <i>Alubias blancas con verduras Estofado de cerdo a la jardinera Cuscús Helado sabor</i>  Kcal 609 Prot 30 Lip 23 H.C. 62	29 <i>Ensalada de farfalle de verduras Lomo de atún en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada</i>  Kcal 575 Prot 21 Lip 23 H.C.68	30 <i>Crema de coliflor Jamoncitos de pollo en su jugo Salteado campero Yogur</i>  Kcal 417 Prot 23 Lip 18 H.C.37

La comida aporta un 30-35% de las RDA

Las recomendaciones de cenas se pueden consultar en la web del colegio

Los alérgenos causantes de alergias e intolerancias alimentarias han sido considerados en la elaboración de los menús especiales para alérgicos.

Según el Reglamento 1169/2011 de Información al consumidor, en el centro están disponibles las fichas de platos. Pueden solicitárselas al responsable del centro para consultar, si desean, los alérgenos contenidos en cada plato del menú.