



## MENÚ BASAL INFANTIL

MAYO  
2025

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