

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1</p> <p>Patatas a la riojana Lomo a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan</p> <p>VE:3.043/728 GT:18 GS:3 HC:102 AZ:37 PROT:37 SAL:2</p>	<p>2</p> <p>Macarrones integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al romero con ensalada de lechuga, pepino y maíz Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.064/733 GT:14 GS:3 HC:101 AZ:25 PROT:28 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Judías verdes con patatas Garbanzos estofados con arroz Fruta y pan</p> <p>VE:3.089/739 GT:17 GS:1 HC:148 AZ:34 PROT:25 SAL:1</p>	<p>4</p> <p>Estofado de eco alubias con calabaza Huevos revueltos con queso fundido con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan integral</p> <p>VE:3.051/730 GT:21 GS:5 HC:62 AZ:13 PROT:35 SAL:2</p>	<p>5</p> <p>Arroz con salsa de tomate Filete de abadejo a la andaluza con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan</p> <p>VE:3.110/744 GT:15 GS:1 HC:118 AZ:25 PROT:35 SAL:1</p>
<p>8</p> <p>Sopa de pasta con pasta integral Lomo asado al ajillo con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan</p> <p>VE:3.122/747 GT:16 GS:5 HC:101 AZ:28 PROT:38 SAL:1</p>	<p>9</p> <p>Crema de calabacín (eco.) Pollo asado con tomillo con patatas dado Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.210/768 GT:21 GS:3 HC:118 AZ:26 PROT:33 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan</p> <p>VE:3.139/751 GT:32 GS:5 HC:88 AZ:28 PROT:42 SAL:1</p>	<p>11</p> <p>Salteado de brócoli con jamón Espaguetis con boloñesa de soja Yogur y pan integral</p> <p>VE:3.060/732 GT:9 GS:4 HC:85 AZ:13 PROT:21 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Arroz tres delicias clásico Merluza con tomate con ensalada de lechuga, pepino y maíz Fruta y pan</p> <p>VE:3.298/789 GT:27 GS:5 HC:117 AZ:75 PROT:34 SAL:2</p>
<p>15</p> <p>Arroz con salsa de tomate Abadejo a la donostiarra con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan</p> <p>VE:3.035/726 GT:15 GS:1 HC:118 AZ:25 PROT:35 SAL:1</p>	<p>16</p> <p>Garbanzos con espinacas Huevos con mayonesa de atún con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.319/794 GT:35 GS:6 HC:127 AZ:33 PROT:41 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Salteado de coliflor con patatas Albóndigas veggie con salsa de tomate Fruta y pan</p> <p>VE:3.056/731 GT:17 GS:1 HC:94 AZ:30 PROT:23 SAL:2</p>	<p>18</p> <p>Crema casera de la huerta Pollo asado con ensalada fresca con aceitunas negras Yogur y pan integral</p> <p>VE:3.281/785 GT:35 GS:7 HC:74 AZ:9 PROT:40 SAL:1</p>	<p>19</p> <p><b>MENÚ ESPECIAL FIN CURSO</b> Macarrones gratinados Salchichas frescas de pavo con patatas dado Helado y pan</p> <p>VE:3.285/786 GT:21 GS:2 HC:108 AZ:29 PROT:50 SAL:2</p>
<p>22</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>23</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>24</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>25</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>26</p> <p><b>FESTIVO</b></p>
<p>29</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>30</p> <p><b>FESTIVO</b></p>			<p>Contenidos en nutrientes correspondientes a escolares entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. Se acompañarán de AGUA. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponible en el comedor del centro o a través del responsable. Las frutas servidas: plátano, manzana, pera y naranja.</p>