

# Menú Junio 2025 Basal (Infantil)

#####	_		_	
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1 - Bacalao al horno con ajitos v3 - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	3 - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz y huevo duro 6 - Macarrones con tomate, ternera y queso 6 - Naranja - Pan blanco ecológic 8	4 - Sopa de picadillo con patata, garbanzo, huevo duro, zanahoria y pollo v1 ⊕ ⊕ - Omelet ⊕ ⊕ - Salteado de calabacín y champiñones - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic ♠ ♦ ♠	5 - Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, maiz y queso fresco • • Pollo al horno especiado - Arroz hervido v.1 - Mandarina - Pan ecológico integral 100%	6 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Calabacín al vapor con salsa de tomate y albahaca - Manzana - Pan blanco ecológic
P: 16.86%, G: 34.27%, HC: 48.86%, Az: 26.41gr Sal: 1.31gr, AGS: 2.37gr, 447.62 Kcal	P: 14.66%, G: 32.81%, HC: 52.54%, Az: 13.13gr Sal: 1.59gr, AGS: 4.09gr, 458.51 Kcal	P: 18.08%, G: 28.73%, HC: 53.19%, Az: 25.39gr Sal: 1.43gr, AGS: 3.22gr, 421.24 Kcal	P: 15.89%, G: 33.78%, HC: 50.34%, Az: 10.96gr Sal: 1.44gr, AGS: 3.81gr, 458.76 Kcal	P: 16.51%, G: 27.55%, HC: 55.94%, Az: 15.66gr Sal: 1.49gr, AGS: 1.99gr, 452.74 Kcal
9 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Magro de cerdo al horno al ajillo - Patatas gajo especiadas al horno v1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	10 - Arroz hervido con ajo, aove y sal - Pisto de calabacin y berenjena en salsa de tomate v.2 - Huevo a la plancha - Yogurt natural - Pan blanco ecológic	11  - Potaje de garbanzos con espinacas  - Tortilla de patata con cebolla ta v1  - Ensalada de lechuga, maiz y zanahoria  - Pera  - Pan blanco ecológic	12 - Sopa de estrellitas, patata, zanahoria y pollo v.1   - Salmon al horno a la naranja v1   - Tomate aliñado con aceitunas   - Fruta: plátano   - Pan ecológico integral 100%	13  - Ensalada de espirales con huevo duro, maíz, zanahoria y aceitunas
P: 15.05%, G: 34.17%, HC: 50.78%, Az: 27.41gr Sal: 0.99gr, AGS: 2.86gr, 464.56 Kcal	P: 11.61%, G: 39.01%, HC: 49.38%, Az: 17.14gr Sal: 1.22gr, AGS: 5.38gr, 532.72 Kcal	P: 13.53%, G: 34.50%, HC: 51.97%, Az: 18.35gr Sal: 2.45gr, AGS: 3.14gr, 525.46 Kcal	P: 21.58%, G: 27.63%, HC: 50.79%, Az: 28.01gr Sal: 4.06gr, AGS: 2.36gr, 479.58 Kcal	P: 17.97%, G: 34.11%, HC: 47.92%, Az: 9.31gr Sal: 1.63gr, AGS: 3.61gr, 550.95 Kcal
16 - Crema de calabaza, zanahoria y calabacín v2 - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 ○ ○ ○ - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic ② ② ②	17 - Ensalada de lechuga, huevo duro, zanahoria, maíz y naranja C- Espirales con tomate y atún v1 60 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	18 - Cazuela de fideos con patata, limanda, guisantes y zanahoria   Omelet   Tomate aliñado   Naranja - Pan blanco ecológic	19 - Arroz hervido con tomate - Hamburguesa de ternera 100% al horno  - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco  - Manzana - Pan ecológico integral 100%	- Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Queso fresco - Pera - Pan blanco ecológic   20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20
P: 16.85%, G: 29.81%, HC: 53.34%, Az: 27.72gr Sal: 1.08gr, AGS: 2.20gr, 426.11 Kcal	P: 15.44%, G: 29.31%, HC: 55.24%, Az: 16.46gr Sal: 2.02gr, AGS: 2.72gr, 439.56 Kcal	P: 18.27%, G: 36.93%, HC: 44.80%, Az: 12.50gr Sal: 1.84gr, AGS: 3.61gr, 453.76 Kcal	P: 19.47%, G: 29.67%, HC: 50.86%, Az: 10.39gr Sal: 0.96gr, AGS: 5.04gr, 480.36 Kcal	P: 15.73%, G: 36.64%, HC: 47.63%, Az: 15.39gr Sal: 1.31gr, AGS: 4.54gr, 516.61 Kcal
23 - Ensalada de brotes tiernos, maíz, zanahoria y queso fresco (1) - Pizza jamon y queso ct (2) - Fruta fresca - Pan blanco ecológic (2)	24  - Macarrones con tomate y queso   ○	25	26	27
P: 17.23%, G: 34.15%, HC: 48.62%, Az: 15.03gr Sal: 0.84gr, AGS: 5.21gr, 380.56 Kcal	P: 11.32%, G: 33.31%, HC: 55.37%, Az: 16.25gr Sal: 1.25gr, AGS: 3.54gr, 546.12 Kcal			
30  T. Cáscara / Apio / Mostaz	1  a /   Sésamo /   SO2 /   Moluscos	<b>2</b> s / ♠ Altramuces / ♠ Gluten / ♠ Crus	3 stáceos / ॎ Huevos / ♠ Pescados / ②	4  Cacahuetes / ऒ Soja / ① Lácteos

\* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

La fruta podrá ser sustituida por zumo de naranja ecológica natural u otra fruta debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.



## Menú Junio 2025 Basal (Infantil)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Huevos revueltos con habitas baby. Tomate aliñado. Fruta fresca.	3 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Quinoa salteada con verduras y gambas. Fruta fresca.	4 Recomendación merienda: Calabacín al horno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca. Recomendación cena: Calabacín relleno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca.	5 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Lenguado al horno con guarnición de p atatas baby y espárragos verdes. F ruta fresca.	6 Recomendación cena: Wok de verduras con solomillo de ternera en tiras. Fruta fresca.
9 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Ensalada de tomate y aguacate. Tortilla de queso. Fruta fresca.	10 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y puré de patatas. Fruta fresca.	11 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Hamburguesa casera de merluza con brócoli gratinado. Fruta fresca.	12 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Muslitos de pollo al horno con patatas baby. Fruta fresca.	13 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de verduras. Salteado de patatas con gambas. Fruta fresca. ·
16 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Tortilla de espinacas. Tomate aliñado. Fruta fresca.	17 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Pollo con verduras al curry. Fruta fresca-	18 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Hamburguesa casera de bacalao y brócoli con batata asada. Fruta fresca. ·	19 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Huevo revuelto con verduras. Fruta fresca.	20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Pollo salteado con verduras. Fruta fresca. ·
23 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Brochetas de pollo con tomate cherry, pimiento y cebolla. Fruta fresca.	24  Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Solomillo de pavo relleno de espinacas y mozzarella fresca. Tomate aliñado. Fruta fresca.	25	26	27
30	1	2	3	4
El desayuno, la primera comida del día			"Come sano y muéve	ste"

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.



# Menú Junio 2025 Basal (Primaria)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1 - Bacalao al horno con ajitos v3 (2) - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic (2)	3 - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz y huevo duro  - Macarrones con tomate, ternera y queso  - Naranja - Pan blanco ecológic	4 - Sopa de picadillo con patata, garbanzo, huevo duro, zanahoria y pollo v1	5 - Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, maíz y queso fresco    1 Pollo al horno especiado - Arroz hervido v.1 - Mandarina - Pan ecológico integral 100%	6 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Calabacín ta va
P: 16.86%, G: 34.27%, HC: 48.86%, Az: 39.61gr Sal: 1.89gr, AGS: 3.47gr, 660.86 Kcal	P: 14.66%, G: 32.81%, HC: 52.54%, Az: 20.52gr Sal: 2.08gr, AGS: 5.29gr, 643.89 Kcal	P: 18.08%, G: 28.73%, HC: 53.19%, Az: 37.17gr Sal: 1.70gr, AGS: 3.52gr, 557.96 Kcal	P: 15.88%, G: 33.78%, HC: 50.34%, Az: 17.27gr Sal: 1.96gr, AGS: 4.32gr, 606.47 Kcal	P: 16.51%, G: 27.55%, HC: 55.94%, Az: 25.49gr Sai: 2.09gr, AGS: 2.97gr, 684.64 Kcal
9 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Magro de cerdo al horno al ajillo - Patatas gajo especiadas al horno v1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	10 - Arroz hervido con ajo, aove y sal - Pisto de calabacin y berenjena en salsa de tomate v.2 - Huevo a la plancha - Yogurt natural - Pan blanco ecológic	11 - Potaje de garbanzos con espinacas - Tortilla de patata con cebolla ta v1 ♥ - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria ♥ - Pera - Pan blanco ecológic ♥ ♦ ♦	12 - Sopa de estrellitas, patata, zanahoria y pollo v.1	13 - Ensalada de espirales con huevo duro, maiz, zanahoria y aceitunas (2) (2) (2) (2) - Merluza frita v1 (2) (2) (2) (2) - Lechuga aliñada (3) - Fruta: melón v1 - Pan blanco ecológic (2) (2) (3)
P: 15.05%, G: 34.17%, HC: 50.78%, Az: 41.19gr Sal: 1.50gr, AGS: 4.37gr, 701.12 Kcal	P: 11.61%, G: 39.01%, HC: 49.38%, Az: 17.32gr Sal: 1.51gr, AGS: 6.51gr, 697.31 Kcal	P: 13.53%, G: 34.50%, HC: 51.97%, Az: 25.94gr Sal: 3.27gr, AGS: 3.82gr, 711.44 Kcal	P: 21.58%, G: 27.63%, HC: 50.79%, Az: 41.49gr Sal: 5.98gr, AGS: 3.07gr, 700.38 Kcal	P: 17.97%, G: 34.11%, HC: 47.92%, Az: 11.35gr Sal: 1.92gr, AGS: 4.06gr, 641.17 Kcal
16 - Crema de calabaza, zanahoria y calabacín v2 - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 ○ ○ ○ - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic  ○ ○ ○	17 - Ensalada de lechuga, huevo duro, zanahoria, maíz y naranja ☼ ↑ - Espirales con tomate y atún v1 ♠ ② ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠	18 - Cazuela de fideos con patata, limanda, guisantes y zanahoria   ○	19 - Arroz hervido con tomate - Hamburguesa de ternera 100% al horno   - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco  - Manzana - Pan ecológico integral 100	- Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Queso fresco - Pera - Pan blanco ecológic
P: 16.85%, G: 29.81%, HC: 53.34%, Az: 41.58gr Sal: 1.62gr, AGS: 3.30gr, 639.17 Kcal	P: 15.44%, G: 29.31%, HC: 55.24%, Az: 24.17gr Sal: 2.58gr, AGS: 3.11gr, 584.83 Kcal	P: 18.27%, G: 36.93%, HC: 44.80%, Az: 19.98gr Sal: 2.31gr, AGS: 4.11gr, 616.88 Kcal	P: 19.47%, G: 29.67%, HC: 50.86%, Az: 18.34gr Sal: 1.52gr, AGS: 6.02gr, 688.47 Kcal	P: 15.73%, G: 36.64%, HC: 47.63%, Az: 26.72gr Sal: 2.04gr, AGS: 7.82gr, 807.67 Kcal
23 - Ensalada de brotes tiernos, maíz, zanahoria y queso fresco ② ① - Pizza jamon y queso ct ② ② ② ① - Fruta fresca - Pan blanco ecológic ② ② ② ②	24  - Macarrones con tomate y queso (	25	26	27
P: 17.23%, G: 34.15%, HC: 48.62%, Az: 20.58gr Sal: 0.95gr, AGS: 6.59gr, 514.38 Kcal	P: 11.32%, G: 33.31%, HC: 55.37%, Az: 24.38gr Sal: 1.88gr, AGS: 5.31gr, 819.18 Kcal			
30	1 a /	2	3	4

\* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

La fruta podrá ser sustituida por zumo de naranja ecológica natural u otra fruta debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.



## Menú Junio 2025 Basal (Primaria)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Huevos revueltos con habitas baby. Tomate aliñado. Fruta fresca. ·	3 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Quinoa salteada con verduras y gambas. Fruta fresca.	4 Recomendación merienda: Calabacín al horno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca.  Recomendación cena: Calabacín relleno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca.	5 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Lenguado al horno con guarnición de p atatas baby y espárragos verdes. F ruta fresca.	6 Recomendación cena: Wok de verduras con solomillo de ternera en tiras. Fruta fresca.
<b>9</b> Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Ensalada de tomate y aguacate. Tortilla de queso. Fruta fresca. ·	10 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y puré de patatas. Fruta fresca.	11 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Hamburguesa casera de merluza con brócoli gratinado. Fruta fresca.	12 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Muslitos de pollo al horno con patatas baby. Fruta fresca.	13 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de verduras. Salteado de patatas con gambas. Fruta fresca. ·
16 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Tortilla de espinacas. Tomate aliñado. Fruta fresca.	17 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Pollo con verduras al curry. Fruta fresca-	18 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Hamburguesa casera de bacalao y brócoli con batata asada. Fruta fresca. ·	19 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Huevo revuelto con verduras. Fruta fresca.	20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Pollo salteado con verduras. Fruta fresca. ·
23 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Brochetas de pollo con tomate cherry, pimiento y cebolla. Fruta fresca.	24 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. ·  Recomendación cena: Solomillo de pavo relleno de espinacas y mozzarella fresca. Tomate aliñado. Fruta fresca. ·	25	26	27
30	1	2	3	4
El desayur	El desayuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"			

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.



#### Menú Junio 2025 Basal (Secundaria)



\* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

La fruta podrá ser sustituida por zumo de naranja ecológica natural u otra fruta debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.



#### Menú Junio 2025 Basal (Secundaria)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Huevos revueltos con habitas baby. Tomate aliñado. Fruta fresca. ·	3 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Quinoa salteada con verduras y gambas. Fruta fresca.	4 Recomendación merienda: Calabacín al horno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca.  Recomendación cena: Calabacín relleno con pollo, tomate y mozzarella. Fruta fresca.	5 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Lenguado al horno con guarnición de p atatas baby y espárragos verdes. F ruta fresca.	6 Recomendación cena: Wok de verduras con solomillo de ternera en tiras. Fruta fresca.
<b>9</b> Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Ensalada de tomate y aguacate. Tortilla de queso. Fruta fresca. ·	10 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y puré de patatas. Fruta fresca.	11 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Hamburguesa casera de merluza con brócoli gratinado. Fruta fresca.	12 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Muslitos de pollo al horno con patatas baby. Fruta fresca.	13 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de verduras. Salteado de patatas con gambas. Fruta fresca. ·
16 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Tortilla de espinacas. Tomate aliñado. Fruta fresca.	17 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Pollo con verduras al curry. Fruta fresca-	18 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Hamburguesa casera de bacalao y brócoli con batata asada. Fruta fresca. ·	19 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.  Recomendación cena: Huevo revuelto con verduras. Fruta fresca.	20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Pollo salteado con verduras. Fruta fresca. ·
23 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.  Recomendación cena: Brochetas de pollo con tomate cherry, pimiento y cebolla. Fruta fresca.	24 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. ·  Recomendación cena: Solomillo de pavo relleno de espinacas y mozzarella fresca. Tomate aliñado. Fruta fresca. ·	25	26	27
30	1	2	3	4
El desayur	El desayuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"			

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.