

MENÚ JUNIO 2025

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Ensalada de arroz (Alérgenos 6)	Potaje de garbanzos	Crema de verduras	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)	Ensalada de temporada
Macarrones a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Palometa en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	Arroz con pollo	Bacalao a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Huevos al horno (Alérgenos 6)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Judías verdes con jamón	Crema de calabacín	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Caldo gallego	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)
Espaguetis con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Albóndigas en salsa con patatas fritas	Muslo de pollo al horno con arroz	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Raya a la gallega con patatas y guisante (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Brócoli con huevo (Alérgenos 6)	Alubias estofadas	Guisantes con pavo	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Empanada (Alérgenos 5-6)
Guiso de carne a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)	Lomo de cerdo al horno con arroz	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Hamburguesa de pollo con patatas y ensalada mixta
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSCES	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	




 Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.