


MENÚ JUNIO 2026

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Ensalada de temporada	Mini empanadillas de atún (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Crema de calabacín	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Alubias estofadas
Guiso a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)	Merluza en salsa verde con patatas y brócoli (Alérgenos 5-11)	Milanesa de pollo con ensalada mixta (Alérgenos 5-6)	Palometa en tomate con patatas (Alérgenos 11)	Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Ensalada de temporada	Lentejas a la jardinera	Judías verdes salteadas con jamón	Ensalada del huerto	Sopa de pollo y fideos (Alérgenos 5-6)
Macarrones con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Huevos al horno con arroz (Alérgenos 6)	Guiso de bacalao (Alérgenos 11-12)	Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Brócoli con huevo (Alérgenos 6)	Caldo gallego	Croquetas caseras (Alérgenos 5-6-7)	Crema de verduras	Menestra de verduras
Pasta a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Salmón a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Arroz con pollo
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)

ALERGENOS

1- ALTRAMUSCOS	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.