



MENÚ DE MAYO 2026

COLEGIOS DE CASTILLA LA MANCHA

	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
PRIMEROS		JUDÍAS BLANCAS GUISADAS CON PATATAS	CREMA DE VERDURAS	GARBANZOS A LA VINAGRETA	ARROZ CON POLLO
SEGUNDOS	NO LECTIVO	BOQUERONES	MAGRO DE CERDO CON TOMATE	HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO	MERLUZA EN SALSA EN VERDE
GUARNICIÓN		ENSALADA	ZANAHORIA BABY	ENSALADA	GUISANTES REHOGADOS
POSTRE		FRUTA	YOGURT	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena		Arroz, huevo y fruta	Pasta, pescado y fruta	Patata, pescado y fruta	Verdura, carne y lácteo
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PRIMEROS	BRÓCOLI AJOARRIERO	ESPAQUETIS CON TOMATE	JUDÍAS BLANCAS GUISADAS CON PATATAS	SOPA DE COCIDO	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO FRITO
SEGUNDOS	PECHUGA DE POLLO EMPANADA	CHULETA SAJONIA A LA PLANCHA	GALLINETA EN SALSA MARINERA	COCIDO COMPLETO CON VERDURAS (patata, zanahoria, puerro y cebolla)	BOQUERONES FRITOS
GUARNICIÓN	ARROZ PILAF	ENSALADA	ENSALADA		ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Pasta, pescado y lácteo	Verdura, ave y lácteo	Arroz, carne y fruta	Verdura, huevo y fruta	Patata, pescado y fruta
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PRIMEROS	PATATAS CON COSTILLAS	CREMA DE ESPINACAS	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)	JUDÍAS BLANCAS GUISADAS CON PATATAS Y CHORIZO	CODITOS A LA NAPOLITANA
SEGUNDOS	TORTILLA CON QUESO	FRITURA ANDALUZA (calamar, langostino y merluza)	LOMO DE CERDO ASADO	CHULETA DE PAVO A LA PLANCHA	SALMÓN AL HORNO EN SALSA
GUARNICIÓN	TOMATE ALIÑADO	ENSALADA	CALABACÍN AL HORNO	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	YOGURT	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, pescado y lácteo	Arroz, carne y fruta	Pasta, huevo y fruta	Verdura, ave y fruta	Patata, pescado y lácteo
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
PRIMEROS	SOPA DE LLUVIA	HUEVOS RELLENOS DE ATÚN	ARROZ CANTONÉS	COLIFLOR GRATINADA	ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
SEGUNDOS	ALBÓNDIGAS EN SALSA	CROQUETAS DE POLLO	BACALAO AL HORNO	CALDERETA DE CORDERO CON VERDURAS	CAZÓN CON TOMATE
GUARNICIÓN	PATATAS DADO	ENSALADA	PATATAS DADO	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, pescado y fruta	Pasta, pescado y fruta	Verdura, carne y lácteo	Patata, ave y lácteo	Arroz, huevo y fruta
<ul style="list-style-type: none"> El menú contiene: <ul style="list-style-type: none"> - Fruta variada de temporada, al menos un 45% - Agua - Pan blanco y pan integral 2 veces por semana. - Productos ecológicos: frutas, verduras y legumbres, al menos en un 5%. Las ensaladas se elaboran con lechuga y 2 o 3 ingredientes (tomate, maíz, pepino, zanahoria, remolacha, queso fresco...) Para el cocinado se utiliza sal yodada y AOVE ecológico. Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización. 					
REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.					