



# MENÚ DE JUNIO 2026

(sin huevo)

## COLEGIOS DE CASTILLA LA MANCHA

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>PRIMEROS</b>	CREMA DE CALABAZA	FIDEUÁ DE PESCADO (potón, gambas y almejas)	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)		ARROZ A LA CUBANA
<b>SEGUNDOS</b>	MAGRO CON TOMATE	POLLO AL CHILINDRÓN	BACALAO AL HORNO	<b>NO LECTIVO</b>	SALMÓN AL HORNO
<b>GUARNICIÓN</b>	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA		ENSALADA
<b>POSTRE</b>	FRUTA	FRUTA	FRUTA		FRUTA
Propuesta de cena	Pasta, pescado y fruta	Verdura, pescado y fruta	Arroz, carne y lácteo		Verdura, ave y fruta
	LUNES 8	MARTES 09	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<b>PRIMEROS</b>	MACARRONES CON ATÚN	ENSALADILLA RUSA	JUDÍAS BLANCAS GUIADAS CON PATATAS	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN	ENSALADA DE GARBANZOS
<b>SEGUNDOS</b>	HAMBURGUESA	ROTI DE PAVO AL HORNO	BOQUERONES FRITOS	MAGRO CON TOMATE	MERLUZA AL HORNO
<b>GUARNICIÓN</b>	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ASADILLO
<b>POSTRE</b>	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, carne y lácteo	Verdura, pescado y lácteo	Verdura, ave y lácteo	Patata, pescado y fruta	Arroz, carne y fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17		
<b>PRIMEROS</b>	CREMA DE VERDURAS	LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ	MENÚ FESTIVO: ENSALADA ALITAS AL HORNO PATATAS AL HORNO		
<b>SEGUNDOS</b>	TERNERA A LA JARDINERA	LIMANDA AL HORNO	GAMBAS REBOZADAS CALAMARES PIZZA		
<b>GUARNICIÓN</b>	MENESTRA	ENSALADA			
<b>POSTRE</b>	FRUTA	FRUTA	LÁCTEO		
Propuesta de cena	Pasta, pescado y fruta	Verdura, carne y fruta	Arroz, carne y lácteo		
<ul style="list-style-type: none"> <li>El menú contiene:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruta variada de temporada, al menos un 45%</li> <li>- Agua</li> <li>- Pan blanco y pan integral 2 veces por semana.</li> <li>- Productos ecológicos: frutas, verduras y legumbres, al menos en un 5%.</li> </ul> </li> <li>Las ensaladas se elaboran con lechuga y 2 o 3 ingredientes (tomate, maíz, pepino, zanahoria, remolacha, queso fresco...)</li> <li>Para el cocinado se utiliza sal yodada y AOVE ecológico.</li> </ul> <p>Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización.</p>					
<p>REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.</p>					