

# MENÚ COMEDOR JUNIO 2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2	Fruta	3	Crudité de verduras y hummus	4	RPS PLATE	5	Fruta	6	MENÚ INTERNACIONAL
					Fruta				Fruta
	Guisantes salteados con beicon Pollo al ajillo con ensalada Fruta		Arroz tres delicias Bacalao a la vizcaina con salsa de pimientos y ensalada Yogur		Brócoli salteado Lomo a la naranja con quinoa Fruta		Gazpacho casero Lentejas guisadas con verduras Huevos rotos con ensalada primaveral Fruta		Tallarines Thai Brochetas de pollo al curry Ensalada thai Yogur
	Sándwich integral (jamón cocido o queso)		Fruta		Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar		Pan integral con tomate triturado
9	Fruta	10	Fruta	11	RPS PLATE	12	Fruta	13	Fruta
					Crudité de verduras y hummus				
	Arroz salteado con pavo y champiñones Palometa en tomataada y ensalada Fruta		Gazpacho casero Alubias blancas con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta		Judías verdes salteadas Solomillo de cerdo al horno con patata asada Fruta		Gazpacho casero Vichissoyse templada Álbondigas de ternera con cous-cous Fruta		Ensalada de pasta con polloAbadejo al horno en salsa verde con ensaladaYogur
	Yogur natural sin azúcar		Pan integral con tomate triturado		Leche y bizcocho casero		Sándwich integral (jamón cocido o queso)		Pan integral con chocolate 70%
16	Fruta	17	Crudité de verduras con hummus	18	RPS PLATE	19	Fruta	20	Fruta
					Fruta				
	Macarrones integrales con chorizo Huevo frito con pisto Fruta		Gazpacho casero Sopa de verduras con fideos Salmón al horno con ensalada Yogur		Guisantes salteados Pollo asado con patatas al horno Fruta		Gazpacho casero Crema de verduras con legumbres Tirabuzones de merluza con ensalada Fruta		Books fair
	Sándwich integral (jamón cocido o queso)		Fruta		Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar		Pan integral con tomate triturado
23	Fruta	24	Fruta	25	RPS PLATE	26	Fruta	27	Fruta
					Crudité de verduras y hummus				
	Gazpacho casero Crema de calabacín con quesitos Lomo braseado con cous-cous Fruta		Ensaladilla rusa Pollo al Tika Masalla con arroz integral Yogur		Judías verdes rehogadas Filete de bacalao con macarrones integrales con albahaca Fruta		MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO		Sándwiches a medio día
	Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar		Fruta		Pan integral con tomate triturado		
30									
	SUMMER CAMP								

Estos menús han sido validados dietéticamente por Noemí Aparicio Fernández, licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Biología.