

MES: Junio 2026

CEIP MIRAFLORES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<div>1</div> <div>Alubias estofadas con verduras Merluza en salsa marinera con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</div> <div>VE:3.083/737 GT:28 GS:3 HC:79 AZ:25 PROT:38 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Menestra de verduras salteadas Macarrones integrales (eco.) con salsa boloñesa vegana Fruta y pan integral (*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta</div> <div>VE:3.136/750 GT:20 GS:3 HC:105 AZ:9 PROT:30 SAL:2</div>	<div>3</div> <div>Arroz caldoso de verduras - Revuelto de atún con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</div> <div>VE:3.102/742 GT:29 GS:5 HC:93 AZ:25 PROT:26 SAL:3</div>	<div>4</div> <div>Crema fina de calabacín Pollo al chilindrón Yogur y pan integral (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta</div> <div>VE:3.189/763 GT:28 GS:5 HC:87 AZ:26 PROT:40 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Lentejas a la campesina Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos</div> <div>VE:3.087/739 GT:24 GS:4 HC:92 AZ:25 PROT:32 SAL:3</div>	<div>6</div> <div>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</div>	<div>7</div> <div>1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</div>
<div>8</div> <div>Pastel de patata y verduras Potaje de garbanzos con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Fruta</div> <div>VE:3.212/768 GT:34 GS:5 HC:88 AZ:22 PROT:23 SAL:2</div>	<div>9</div> <div>Arroz con salsa de tomate Abadejo en salsa con ensalada de lechuga Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</div> <div>VE:3.190/763 GT:23 GS:2 HC:108 AZ:28 PROT:31 SAL:2</div>	<div>10</div> <div>Sopa maravilla con verduras Pollo en salsa de champiñones Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</div> <div>VE:3.237/774 GT:22 GS:6 HC:91 AZ:26 PROT:53 SAL:2</div>	<div>11</div> <div>Alubias estofadas con arroz integral Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</div> <div>VE:3.281/785 GT:26 GS:6 HC:96 AZ:26 PROT:35 SAL:2</div>	<div>12</div> <div>Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras (cebolla, zanahoria, patata y tomate) Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</div> <div>VE:3.122/747 GT:30 GS:4 HC:85 AZ:31 PROT:32 SAL:2</div>	<div>13</div> <div>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos</div>	<div>14</div> <div>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos</div>
<div>15</div> <div>Arroz caldoso de verduras Tortilla francesa de jamón york con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</div> <div>VE:3.260/780 GT:32 GS:5 HC:96 AZ:25 PROT:24 SAL:3</div>	<div>16</div> <div>Lentejas con verduras de temporada Salmón con salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</div> <div>VE:3.211/768 GT:23 GS:3 HC:84 AZ:31 PROT:53 SAL:3</div>	<div>17</div> <div>Crema de zanahoria (eco.) Magro guisado con verduras Fruta y pan (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta</div> <div>VE:3.110/744 GT:22 GS:1 HC:102 AZ:28 PROT:32 SAL:2</div>	<div>18</div> <div>Verdura tricolor (patata, zanahoria, judía verde) Garbanzos estofados con arroz integral Yogur y pan integral (*) 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta</div> <div>VE:3.187/763 GT:29 GS:4 HC:92 AZ:25 PROT:26 SAL:1</div>	<div>19</div> <div>FIN DE CURSO Espirales pomodoro (tomate, cebolla, especias) Pechuga de pollo rebozada con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</div> <div>VE:3.108/744 GT:24 GS:4 HC:105 AZ:30 PROT:25 SAL:3</div>	<div>20</div> <div>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta</div>	<div>21</div> <div>1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</div>
<div>22</div> <div>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</div>	<div>23</div> <div>1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta</div>	<div>24</div> <div>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</div>	<div>25</div> <div>1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</div>	<div>26</div> <div>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta</div>	<div>27</div> <div>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta</div>	<div>28</div> <div>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos</div>
<div>29</div> <div>1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</div>	<div>30</div> <div>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</div>			<div>TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.</div>		

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses