



# Mayo- 2 años



2025-2026

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

NO LECTIVO

4

Macarrones integrales gratinados con verduras  
Ragu de pavo con ensalada de tomate  
422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip

5

Lentejas estofadas con verduras  
Salmón al vapor en salsa de espinacas con guisantes  
528 kcal, 25CH, 38Prot, 30Lip

6

Paella valenciana de verduras  
Ensalada de garbanzos con tomate, zanahoria y huevo duro  
466Kcal, 58 Ch, 12 Prot, 19 Lip

7

Crema de verduras frescas  
Merluza a la romana con calabacín rehogado  
435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip.

8

Ensalada completa con huevo cocido  
Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas panaderas  
465kcl, 27Ch, 23Prot, 28Lip

11

Ensalada de arroz integral con atún, manzana y huevo  
Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate  
428Kcl, 27Ch, 22Prot, 25 Lip

12

Garbanzos guisados con verduras  
Lomos de lenguadina al horno en salsa de verdura con zanahoria baby  
448kcl, 30Ch. 46 Prot, 12 Lip

13

Crema de calabacín  
Espirales gratinadas con boloñesa de lentejas  
496kcal, 80Ch, 20 Prot, 10 Lip

14

Judías verdes al vapor con jamón  
Salmón al horno con calabaza asada  
438kcl, 18Ch, 44Prot, 18Lip

15

NO LECTIVO

18

Arroz tres delicias  
Hamburguesa vegetariana en salsa con pure de patata  
450kcl, 35Ch, 32Prot, 18 Lip

19

Judías blancas estofadas con verduras  
Merluza a la andaluza con ensalada de tomate  
491kcl, 33Ch, 30Prot, 20 Lip

20

Guisantes rehogados con beicon  
Muslos de pollo encebollados con patatas horno  
484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip

21

Crema de zanahorias  
Lomos de salmón al horno con calabacín rehogado  
478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip

22

Ensalada primavera de pasta integral con huevo cocido  
Albóndigas jardinera con verduritas al vapor  
463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip

25

Arroz con pollo y verduras  
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate  
439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip

26

Lentejas guisadas a la burgalesa  
Gallo la romana con calabaza asada  
469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip

27

Sopa de ave con estrellas  
Ensalada de legumbre con atún y maíz  
431Kcal, 24Ch, 28Prot, 22Lip.

28

Crema de verduras frescas  
Lomos lenguadina horno en salsa de zanahoria con guisantes  
435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip

29

Espirales integrales gratinadas con atún  
Pechuga de pollo plancha con patatas panaderas  
506kcl, 32Ch, 28Prot, 28Lip

FRUTA DE TEMPORADA (LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES) Y MIÉRCOLES LÁCTEO.  
DOS DÍAS A LA SEMANA SE DARÁ PAN INTEGRAL.





# May- Year 2



2025-2026

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1

HOLIDAY

4

Wholemeal macaroni gratin with vegetables  
Turkey ragu with tomato salad  
422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip

5

Stewed lentils with vegetables  
Steamed salmon in spinach sauce with peas  
528 kcal, 25Ch, 38Prot, 30Lip

6

Vegetable paella  
Chickpea salad  
466Kcal, 58 Ch, 12 Prot, 19 Lip

7

Fresh vegetables cream soup  
Battered hake with sautéed courgettes  
435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip.

8

Complete salad with boiled egg  
Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries  
465kcl, 27Ch, 23Prot, 28Lip

11

Brown rice salad with tuna, apple and  
Tuna omelet with tomato salad  
428Kcl, 27Ch, 22Prot, 25 Lip

12

Chickpeas stewed with vegetables  
Megrim sole loins in vegetable sauce with baby carrots  
448kcl, 30Ch, 46 Prot, 12 Lip

13

Courgette cream soup  
Gratinated spirals with lentil bolognese  
496kcal, 80Ch, 20 Prot, 10 Lip

14

Steamed green beans with ham  
Baked salmon with roasted pumpkin  
438kcl, 18Ch, 44Prot, 18Lip

15

HOLIDAY

18

Three Delights Rice  
Vegetarian burger in sauce with mashed potatoes  
450kcl, 35Ch, 32Prot, 18 Lip

19

Haricot beans and vegetables stew  
Battered hake with tomato salad  
491kcl, 33Ch, 30Prot, 20 Lip

20

Sautéed peas with bacon  
Chicken thighs stewed in onions with baked potatoes  
484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip

21

Carrot cream  
Baked salmon fillets with sautéed courgettes  
478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip

22

Spring salad of wholemeal pasta with boiled egg  
Jardinière style meatballs with steamed vegetables  
463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip

25

Rice with chicken and vegetables  
Spanish omelette with lettuce and tomato salad  
439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip

26

Burgos-style lentils stew  
Battered megrim sole with roasted pumpkin  
469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip

27

Poultry soup with pasta stars  
Legume salad with tuna and sweet corn  
431Kcal, 24Ch, 28Prot, 22Lip.

28

Fresh vegetables cream soup  
Megrim sole loins in carrot sauce with peas  
435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip

29

Wholemeal Pasta and tuna gratin  
Grilled chicken breast with roasted potatoes  
506kcl, 32Ch, 28Prot, 28Lip

SEASONAL FRUIT (MONDAY, TUESDAY, THURSDAY AND FRIDAY) AND DAIRY WEDNESDAY.  
WHOLEMEAL BREAD WILL BE PROVIDED TWO DAYS A WEEK.

