



Mayo- 3/4/5 años

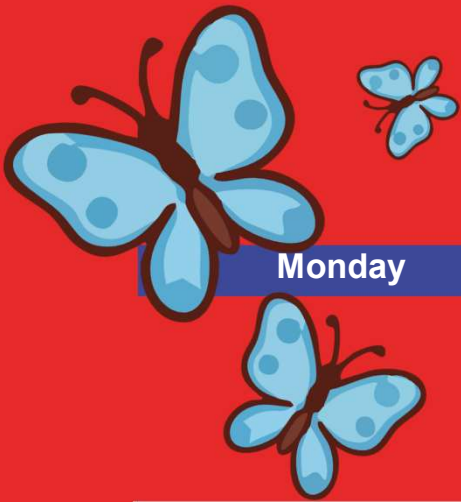


2025-2026

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 encabollados 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 verduras 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 3/4/5



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 with tomato, carrot and boiled egg 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, 29Prot, 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.

