

MES: Junio 2026

MIGUEL DE UNAMUNO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1</p> <p>Salteado de judías verdes Lentejas estofadas con verduras Yogur y pan Sautéed green beans Lentils with vegetables Yoghurt and bread</p> <p>VE:2.705/647 GT:15 GS:4 HC:103 AZ:14 PROT:27 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa de tomate Huevos gratinados con bechamel suave con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan integral Macaroni (whole grain) with tomato sauce Eggs au gratin with mild béchamel sauce with fresh salad with sweetcorn Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.263/781 GT:25 GS:5 HC:105 AZ:20 PROT:31 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Burrito vegetal with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread</p> <p>VE:3.088/739 GT:21 GS:3 HC:109 AZ:36 PROT:28 SAL:2</p>	<p>4</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Ensalada completa Fruta y pan integral Stewed lentils Chef salad Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.274/544 GT:5 GS:0 HC:111 AZ:29 PROT:21 SAL:1</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan Napolitan rice French omelette with lettuce & carrot Fruit and bread</p> <p>VE:3.126/748 GT:23 GS:4 HC:116 AZ:25 PROT:25 SAL:1</p>
<p>8</p> <p>Espaguetis al ajillo Huevos revueltos con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan Spaghetti with garlic Scrambled eggs with fresh lettuce salad with tomato Ice cream and bread</p> <p>VE:3.007/719 GT:20 GS:8 HC:102 AZ:27 PROT:31 SAL:3</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lentejas estofadas con verduras Fruta y pan integral Carrot cream Lentils with vegetables Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.662/637 GT:8 GS:1 HC:122 AZ:31 PROT:21 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral Garbanzos estofados Fruta (eco.) y pan "Cocido" soup with wheat pasta Stewed chickpeas Fruit and bread</p> <p>VE:3.504/838 GT:16 GS:4 HC:123 AZ:25 PROT:32 SAL:1</p>	<p>11</p> <p>Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan integral Rice with tomato sauce French omelette with fresh salad with black olives Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.141/751 GT:23 GS:4 HC:111 AZ:23 PROT:24 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan Bean salad Soy stew with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.645/872 GT:36 GS:4 HC:112 AZ:30 PROT:28 SAL:1</p>
<p>15</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Tortilla francesa con ensalada de tomate con aceitunas Yogur y pan Stewed lentils French omelette with tomato salad with olives Yoghurt and bread</p> <p>VE:3.228/772 GT:30 GS:8 HC:94 AZ:14 PROT:35 SAL:3</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan integral Rice with tomato sauce Stewed chickpeas with vegetables Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.553/850 GT:9 GS:0 HC:161 AZ:33 PROT:35 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Crema casera de la huerta con picatostes Tortilla francesa con patatas dado Fruta y pan Homemade garden cream with croutons French omelette with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.561/852 GT:45 GS:6 HC:89 AZ:29 PROT:23 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Alubias estofadas con verduras Fruta y pan integral Macaroni (whole grain) with pomodoro sauce Stewed beans with vegetables Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.140/751 GT:6 GS:0 HC:142 AZ:28 PROT:33 SAL:1</p>	<p>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			<p>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, MELÓN Y SANDÍA.</p>

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda