



MENÚ MAYO 2026

ALERGIA FRUTOS SECOS



1

FESTIVO

<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">4</p> <p>695 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 28</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MAIZ</p> <p>GUIISO DE CALAMAR (2,4,12,14)</p> <p>CABEZADA DE CERDO ASADA BBQ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">5</p> <p>650 Kcal. P.: 24 HC.: 46 L.: 18</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS (12)</p> <p>MERLUZA A LA ANDALUZA (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">6</p> <p>805 Kcal. P.:16 HC.: 74 L.: 16</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y REMOLACHA</p> <p>ARROZ CON COSTILLAS Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">7</p> <p>570 Kcal. P.: 24 HC.: 39 L.: 9</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS</p> <p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICAS (12)</p> <p>POLLO ASADO A LAS ESPECIAS DEL CHEFF</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">8</p> <p>640 Kcal. P.: 29 HC.:36 L.: 18</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA</p> <p>MACARRONES A LA BOLOÑESA (1,3)</p> <p>BACALAO AL PIL PIL (12,4)</p> <p>LÁCTEO (7)</p>
<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">11</p> <p>605 Kcal. P.: 21 HC.: 46 L.: 8</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ</p> <p>CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS (1,3)</p> <p>LOMO FRESCO BRASEADO AL HORNO CON VERDURITAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">12</p> <p>625 Kcal. P.: 29 HC.:39 L.: 16</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y BROTES (6)</p> <p>ESTOFADO DE TERNERA (12)</p> <p>BACALAILLA CLUB RANERO (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">13</p> <p>810 Kcal. P.: 24 HC.: 70 L.: 22</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ</p> <p>ARROZ DE VERDURA CON GARBANZOS</p> <p>POLLO AL AJO CABAÑIL (12)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">14</p> <p>595 Kcal. P.: 22 HC.: 42 L.: 12</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA</p> <p>ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS (12)</p> <p>MERLUZA DITINGO (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">15</p> <p>680 Kcal. P.: 17 HC.: 55 L.: 20</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, ACEITUNAS</p> <p>ESPAGUETTIS CON ATÚN (1,3,4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>LÁCTEO (7)</p>
<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">18</p> <p>600 Kcal. P.: 25 HC.:42 L.: 13</p> <p>ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA</p> <p>CREMA DE JUDIAS VERDES,PUERRO Y CALABACIN ECOLÓGICAS (12)</p> <p>POLLO AL HORNO (12)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">19</p> <p>638 Kcal. P.: 23 HC.: 58 L.: 16</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA</p> <p>MACARRONES INTEGRALES EN SALSA DE TOMATE ECOLÓGICA (1,3)</p> <p>FILETE DE GALLINETA EN SALSA MERY CON GUISANTES (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">20</p> <p>557 Kcal. P.: 19 HC.: 55 L.: 17</p> <p>ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO</p> <p>ARROZ DE BACALAO Y AJOS TIERNOS (4)</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">21</p> <p>730 Kcal. P.: 32 HC.: 49 L.: 18</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ</p> <p>MARMITAKO DE ATÚN (4,12)</p> <p>SECRETO DE CERDO ASADO AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">22</p> <p>550 Kcal. P.: 29 HC.: 39 L.: 10</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y OLIVAS</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS (12)</p> <p>LLAUNA DE MERLUZA(4,12)</p> <p>LÁCTEO (7)</p>
<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">25</p> <p>615 Kcal. P.: 20 HC.: 54 L.: 18</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ</p> <p>ARROZ DE VERDURAS</p> <p>LOMO DE CERDO A LA PIMIENTA (7)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">26</p> <p>820 Kcal. P.: 31 HC.: 52 L.: 30</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA</p> <p>COCIDO MONTAÑES CON ALUBIA ECOLÓGICA (12)</p> <p>TORTILLA DE CEBOLLA (3)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">27</p> <p>710 Kcal. P.: 28 HC.: 38 L.: 18</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO</p> <p>CREMA DE VERURAS ECOLÓGICAS (12)</p> <p>FILETE DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA (1,3)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">28</p> <p>730 Kcal. P.: 33 HC.: 40 L.: 13</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y BROTES (6)</p> <p>ESTOFADO DE PAVO (12)</p> <p>MERLUZA A LA BASCA (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">29</p> <p>595 Kcal. P.: 19 HC.: 45 L.: 12</p> <p style="text-align: center;">DIA DE ITALIA</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y QUESO FRESCO (7)</p> <p>ESPIRALES CON TOMATE CASERO Y CHAMPIÑONES (1,3)</p> <p>PIZZA DE ATÚN</p> <p>YOGUR DE STRACCIATELA (7)</p>

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIERCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA. DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)