

## MENU CEIP "JOSE LUIS SANCHEZ"

2026 JUNIO

ESCOLAR

1º Semana	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>1º Plato</b>	Arroz a la cubana con huevo	Cocido de garbanzos con pollo, cerdo y verduras	Macarrones con salsa de tomate y carne picada	Crema de verduras con huevo cocido	Ensaladilla Rusa
<b>Alergenos</b>	Huevo		Gluten, Leche	Huevo, Leche	Huevo, Leche, Pescado
<b>2º Plato</b>	Salmon con ensalada de lechuga	Ensalada de canonigos, tomate, atun, cebolla dulce, zanahoria, maiz y palitos de cangrejo	Pastel de Brocoli al horno	Pollo en salsa con patatas	Calamares fritos con ensalada de tomate, lechuga y maiz
<b>Alergenos</b>	Pescado	Pescado, Crustaceos	Huevo, Leche	Gluten	Moluscos
<b>Pan</b>	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral
<b>Postre</b>	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

2º Semana	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<b>1º Plato</b>	Ensalada de espirales con daditos de queso	Arroz con pollo y calamares	Lentejas con verduras	Patatas guisadas con cerdo y verduras	Ensalada de habichuelas y zanahorias
<b>Alergenos</b>	Gluten, Leche	Pescado, Crustaceos, Moluscos			Huevo, Pescado
<b>2º Plato</b>	Tortilla de patatas con tomate aliñado	Ensalada de canonigos, tomate, bonito, palitos de cangrejo, cebolla dulce, maiz y zanahoria	Merluza al horno en salsa de ajo perejil con ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga, tomate, remolacha, atun, aceitunas, maiz, huevo cocido y zanahoria	Pollo empanado casero con mahonesa de leche
<b>Alergenos</b>	Huevo	Pescado, Crustaceos, Moluscos	Pescado	Huevo, Pescado	Huevo, Leche, Gluten
<b>Pan</b>	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral
<b>Postre</b>	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

3º Semana	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<b>1º Plato</b>	Ensalada de Papas aliñas	Garbanzos sofritos con cebolla y salsa de tomate	Arroz estilo 3 delicias con verduras	Espaguettis en salsa de Calabacin con gambas	Albondigas en salsa de verduras con patatas
<b>Alergenos</b>	<b>Pescado</b>		<b>Huevo, Leche, Soja</b>	<b>Gluten, Leche, Crustaceos</b>	<b>Huevo, Leche, Gluten</b>
<b>2º Plato</b>	Tortilla de Jamon y Queso con tomate aliñado	Filetes de lomo con ensalada de canónigos, tomate, cebolla, maíz y zanahoria	Alitas de pollo al horno con ajo y hierbas aromáticas	Boquerones con ensalada de lechuga	Ensalada de canonigos, tomate, maíz, cebolla, huevo cocido, zanahoria, palitos de mar y bonito
<b>Alergenos</b>	<b>Huevo, Leche</b>			<b>Pescado, Gluten</b>	<b>Pescado, Moluscos, Crustaceos, Huevo</b>
<b>Pan</b>	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral	Pan Integral
<b>Postre</b>	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

4º Semana	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<b>1º Plato</b>	Sopa de fideos con zanahoria y huevo cocido	Arroz con rape y choco			
<b>Alergenos</b>	<b>Huevo, Gluten</b>	<b>Pescado, Moluscos, Crustaceos</b>			
<b>2º Plato</b>	Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada de tomate y lechuga	Ensalada de lechuga, tomate, maíz, cebolla dulce, aceitunas, huevo cocido, atun y zanahoria			
<b>Alergenos</b>		<b>Huevo, Pescado</b>			
<b>Pan</b>	Pan Integral	Pan Integral			
<b>Postre</b>	Fruta de temporada	Sandia			

5º Semana	LUNES 29	MARTES 30			
<b>1º Plato</b>					
<b>2º Plato</b>					
<b>Pan</b>					
<b>Postre</b>					

**Notas:** El postre lacteo será sin azucar añadido y con nueces peladas (solo para niños mayores de 6 años)  
 Se ofrecerá Arroz o Pasta integral, al menos 4 raciones cada mes.  
 Se ofrecerá agua como unica bebida junto con el menú  
 Se utilizará sal yodada, en cantidad reducida

<b>Alergenos</b>	Pan Blanco y Pan Integral (GLUTEN)
<b>Alergenos</b>	Yogur (LECHE y DERIVADOS)