

**EN MAYO**

**EL SOL DE MAYO ILUMINA  
EL RECETARIO MÁGICO,  
UN AROMA A ESPECIAS  
SALE DE SUS PÁGINAS Y LOS  
HOSTURCITOS LO SIGUEN  
HASTA APARECER EN UN  
LUGAR LLENO DE COLORES  
Y VIDA.**



**CEIP  
HERNÁN CORTÉS**  
ALERGIAS E INTOLERANCIAS



**VIAJAMOS CON  
NUESTRO RECETARIO  
MÁGICO A...**

**¡ INDIA !**

**Hostur**  
Colectividades y Turismo S.L.

hostur1993

¿Dónde estamos?

Hola, estáis en la India. Soy Anya.

Son especias. Muchas de ellas viajaron hace siglos y también llegaron a España.

¡Qué bien huele!

ANYA INVITA A LOS HOSTURCITOS A SU CASA Y JUNTOS PREPARAN ARROZ ESPECIADO CON VERDURAS Y YOGUR.

Usamos cúrcuma y comino, que también se utilizan en algunas recetas españolas.

¡Está riquísimo!  
¡Nos recuerda un poco a casa!

SENTADOS EN EL SUELO, COMO EN TRADICIÓN, LOS HOSTURCITOS DESCUBREN QUE LAS ESPECIAS UNIERON CULTURAS LEJANAS, LLEVANDO SABORES Y AROMAS DESDE LA INDIA HASTA ESPAÑA.



**SUGERENCIA DE CENAS**

**Si has comido en el cole...**

**PRIMEROS PLATOS**

Legumbre, patatas, pasta o arroz  
Verdura o puré de verdura

**SEGUNDOS PLATOS**

Carne de ternera, cerdo o ave  
Pescado  
Huevo

**POSTRES**

Fruta  
Lácteo

**... en casa puedes cenar:**

**PRIMEROS PLATOS**

Verduras, puré de verdura o ensalada  
Patatas, pasta o sopas

**SEGUNDOS PLATOS**

Pescado o huevo  
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo  
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

**POSTRES**

Lácteo o fruta  
Fruta

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M.  
Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ BASAL



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN CACAHUETE

### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ DIABETES

### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal casera al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao al horno en salsa de verduras con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzo, zanahoria, ternera y chorizo) (sin patata)

Pan y naranja ecológica

**11** Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con verduras salteadas

Pan integral y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

**20** Coliflor rehogada con ajo y pimentón

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Pavo asado en salsa con ensalada

Pan integral y plátano

**22** Patatas guisadas con zanahoria

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

**26** Garbanzos con espinacas (sin patata)

Tacos de verduras caseros con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa de tomate casera con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con verduritas asadas

Pan integral y manzana

**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ HIPOCALÓRICO

### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal casera al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con verduras

Bacalao al horno en salsa de verduras con calabacín a la plancha

INTEGRAL

Pan integral y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

INTEGRAL

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos ecológicos

Garbanzos, pollo, zanahoria, repollo (sin patata)

Pan y naranja ecológica

**11** Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Lentejas eco guisadas con zanahoria

INTEGRAL

Cinta de lomo adobado con verduras salteadas

Pan integral y plátano

**13** Crema de zanahorias, puerro y patata

Tortilla francesa con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz salteado con maíz y zanahoria

INTEGRAL

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

**15**

**FIESTA**

**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

DÍA SIN GLUTEN

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Fideuá de pollo y verduritas

INTEGRAL

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

**20** Coliflor rehogada con ajo y pimentón

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

INTEGRAL

Pavo asado en salsa con ensalada

Pan integral y plátano

**22** Patatas guisadas con zanahoria

Merluza al horno con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

**26** Garbanzos con espinacas (sin patata)

INTEGRAL

Tacos de verduras caseros con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa de tomate casera con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

JORNADA GASTRONÓMICA

Chicken tandoori (pollo al limón) con verduritas asadas

Pan integral y manzana

**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al horno con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN JUDÍAS VERDES, SIN FRUTA, SIN PESCADO AZUL, SIN PARAGUAYA, SIN FRUTOS SECOS, SIN KIWÍ, SIN PIPAS



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y yogur natural

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y yogur natural

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y yogur natural

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y yogur natural

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y yogur natural

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Pavo al horno con ensalada verde

Pan integral y yogur natural

15



18 Crema de verduras de temporada (no judías verdes)

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y yogur natural



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y yogur natural

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y yogur natural

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y yogur natural

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y yogur natural

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y yogur natural

27 Ensalada campera (patata, tomate, aceituna, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas (no judías verdes)

Pan y yogur natural

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y yogur natural

29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN MARISCO

### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Tiras de pollo fritas rebozadas con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Pollo al estilo pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Pollo al horno en salsa con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Pavo al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá de pollo y verduritas

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Pavo en salsa de verduras con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Pavo asado en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Tiras de lomo de cerdo fritas rebozadas ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

**MENÚ SIN ANISAKIS, SIN CACAHUETE, SIN PIEL DE FRUTAS, SIN LECHE CRUDA, SIN FRUTAS CON PELO, SIN MELOCOTÓN, SIN MELÓN**



## Lunes

**4 Arroz en salsa de tomate casera**

*Hamburguesa vegetal casera (SL) al horno con ensalada de lechuga y tomate*

*Pan y sandía (sin piel)*

## Martes

**5 Alubias pintas ecológicas con chorizo**

*Tiras de pollo fritas rebozadas con calabacín a la plancha*

*Pan integral y pera (sin piel)*

## Miércoles

**6 Crema de brócoli y zanahoria eco**

*Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha*

*Pan y manzana (sin piel)*

## Jueves

**7 Caldereta de patatas estofadas con pavo**

*Pollo al estilo pil pil con ensalada de lechuga y maíz*

*Pan integral y plátano*

## Viernes

**8 Sopa de cocido con fideos ecológicos**

*Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)*

*Pan y naranja ecológica (sin piel)*

**11 Macarrones integrales al ajillo**

*Pollo al horno en salsa con ensalada de lechuga, quinoa y pepino*

*Pan y yogur natural*

**12 Lentejas eco guisadas con chorizo**

*Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado*

*Pan integral y plátano*

**13 Crema de zanahoria, puerro y patata**

*Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada*

*Pan y pera ecológica (sin piel)*

**14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)**

*Pavo al horno con ensalada verde*

*Pan integral y manzana (sin piel)*



**18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera**

*Pollo asado en su jugo con arroz salteado*

*Pan (SG) y manzana (sin piel)*



**19 Fideuá de pollo y verduritas**

*Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas*

*Pan integral y plátano ecológico*

**20 Coliflor al estilo orly casero**

*Magro estofado con patatas panaderas*

*Pan y sandía (sin piel)*

**21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)**

*Rollitos de primavera con ensalada*

*Pan integral y plátano*

**22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha**

*Pavo en salsa de verduras con ensalada de lechuga y remolacha*

*Pan y pera ecológica (sin piel)*

**25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera**

*Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)*

*Pan y naranja (sin piel)*

**26 Puré de legumbres, espinaca y patata**

*Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas*

*Pan integral y pera (sin piel)*

**27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)**

*Pavo asado en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas*

*Pan y plátano ecológico*

**28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)**

*Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral*

*Pan integral y manzana (sin piel)*

**29 Crema fría de calabacín**

*Tiras de lomo de cerdo fritas rebozadas ensalada de lechuga y remolacha*

*Pan y sandía (sin piel)*

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN HUEVO

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
4	Arroz en salsa de tomate casera  Hamburguesa vegetal casera (SH) al horno con ensalada de lechuga y tomate  Pan y sandía	5	Alubias pintas ecológicas con chorizo  Integral Bacalao a la andaluza (SH) con calabacín a la plancha  Pan y pera	6	Crema de brócoli y zanahoria eco  Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y remolacha  Pan y manzana	7	Caldereta de patatas estofadas con pavo  Integral Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz  Pan y plátano	8	Sopa de cocido con fideos (SH)  Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)  Pan y naranja ecológica
11	Macarrones (SH) al ajillo  Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino  Pan y yogur natural	12	Lentejas eco guisadas con chorizo  Integral Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado  Pan y plátano	13	Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)  Pollo con tomate y orégano con zanahoria salteada  Pan y pera ecológica	14	Arroz tres delicias (arroz, cebolla, maíz y zanahoria)  Integral Salmón al horno con ensalada verde  Pan y manzana		
18	Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera  DÍA SIN GLUTEN Pollo asado en su jugo con arroz salteado  Pan (SG) y manzana  	19	Arroz salteado con pollo y verduras  Integral Pavo guisado con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas  Pan y melón ecológico	20	Coliflor al estilo orly casero (SH)  Magro estofado con patatas panaderas  Pan y sandía	21	Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)  Integral Rollitos de primavera con ensalada  Pan y plátano		
25	Espaguetis (SH) con salsa de tomate casera  Pavo al horno con ensalada (lechuga y maíz)  Pan y naranja	26	Puré de legumbres, espinaca y patata  Integral Tacos vegetales caseros (SH) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas  Pan y pera	27	Ensalada campera (patata, tomate, atún, aceituna y pimiento)  Merluza en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas  Pan y plátano ecológico	28	Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)  JORNADA GASTRONÓMICA Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral  Pan y manzana	29	Crema fría de calabacín  Abadejo al estilo andaluz (SH) con ensalada de lechuga y remolacha  Pan y sandía

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN HUEVO, SIN KIWÍ, SIN FRUTOS SECOS



### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal casera (SH) al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza (SH) con calabacín a la plancha

Pan y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

**11** Macarrones (SH) al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Pollo con tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, cebolla, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan y manzana



**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Arroz salteado con pollo y verduras

Pavo guisado con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y melón ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero (SH)

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan y plátano

**22** Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis (SH) con salsa de tomate casera

Pavo al horno con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

**26** Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales caseros (SH) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, aceituna y pimiento)

Merluza en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan y manzana



**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz (SH) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN PESCADOS PLANOS (GALLO, LENGUADO, RODABALLO, PLATIJA, ACEDIA)



### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

**11** Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

**15**



**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

**22** Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

**26** Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN CACAHUETE, SIN KIWI, SIN MELOCOTÓN



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

**MENÚ SIN LTP, SIN FRUTOS SECOS, SIN LEGUMBRES, SIN CACAHUETE, SIN FRESA, SIN UVA, SIN CIIRUELA, SIN ALBARICOQUE, SIN KIWI, SIN PIÑA, SIN MANDARINA, SIN NARANJA, SIN MELÓN, SIN PALOMITAS**



## Lunes

**4** Arroz a la jardinera de verduras (no tomate natural, no judías verdes, no guisantes)

Hamburguesa de pollo (STL) al horno con ensalada de lechuga y pepino

Pan y sandía (sin piel)

## Martes

**5** Patatas guisadas con verduras (no tomate natural, no judías verdes, no guisantes)

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera (sin piel)

## Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana (sin piel)

## Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

## Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos (STL)

Pollo, zanahoria, patata, repollo

Pan y pera ecológica (sin piel)

**11** Macarrones (STL) al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Tortilla francesa con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica (sin piel)

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana (sin piel)



**18** Crema de verduras de temporada (no judías verdes, no guisantes)

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana (sin piel)



**19** Arroz salteado con pollo y verduritas (no tomate natural, no judías verdes, no guisantes)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y plátano ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía (sin piel)

**21** Ensalada de pasta (STL) (pasta (STL), zanahoria, aceituna y cebolla)

Pavo asado en salsa con ensalada (no tomate natural)

Pan integral y plátano

**22** Patatas guisadas con zanahoria

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica (sin piel)

**25** Espaguetis (STL) salteados con calabacín

Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y plátano

**26** Crema de calabaza y patata

Tacos caseros (STL) de pollo con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera (sin piel)

**27** Ensalada campera (patata, aceitunas atún, huevo y pimiento) (no tomate)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas (no tomate, no guisantes, no judías verdes)

Pan y plátano ecológico

**28** Asado de verduritas (no tomate, no judías verdes, no guisantes)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana (sin piel)

**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía (sin piel)

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS



### Lunes

**4** Arroz a la jardinera de verduras (no tomate, no brócoli)

Hamburguesa de pollo (STL) al horno con ensalada de lechuga y pepino

Pan y sandía

### Martes

**5** Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli, no guisantes, no judías verdes)

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

**6** Crema de zanahoria ecológica (no brócoli)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos (STL)

Pollo, zanahoria, patata, repollo

Pan y pera ecológica

**11** Macarrones (STL) al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Tortilla francesa con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



**18** Crema de verduras de temporada (no judías verdes, no guisantes)

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Arroz salteado con pollo y verduritas (no tomate, no guisantes, no judías verdes)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Ensalada de pasta (STL) (pasta (STL), zanahoria, aceituna y cebolla)

Pavo asado en salsa con ensalada (no tomate natural)

Pan integral y plátano

**22** Patatas guisadas con zanahoria

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis (STL) salteados con calabacín

Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y plátano

**26** Crema de calabaza y patata

Tacos caseros (STL) de pollo con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

**27** Ensalada campera (patata, aceitunas atún, huevo y pimiento) (no tomate)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas (no tomate, no guisantes, no judías verdes)

Pan y plátano ecológico

**28** Asado de verduritas (no tomate, no judías verdes, no guisantes)

Pollo asado en salsa con arroz integral

Pan integral y manzana

**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN CERDO

### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con verduras

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo casero de verduras)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con zanahoria

Pavo al horno en salsa con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Pollo estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha de pavo

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana

29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

20

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN CERDO, SIN CACAHUETE



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con verduras

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo casero de verduras)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con zanahoria

Pavo al horno en salsa con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Pollo estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha de pavo

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana

29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

## MENÚ SIN CERDO, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAUETE



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con verduras

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo casero de verduras)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con zanahoria

Pavo al horno en salsa con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Pollo estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha de pavo

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN LACTOSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>4</b> Arroz en salsa de tomate casera</p> <p>Hamburguesa vegetal casera (SL) al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p><b>5</b> Alubias pintas ecológicas con verduras</p> <p>Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p><b>6</b> Crema de brócoli y zanahoria eco</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y manzana</p>	<p><b>7</b> Caldereta de patatas estofadas con pavo</p> <p>Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p><b>8</b> Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, pollo, patata</p> <p>Pan y naranja ecológica</p>
<p><b>11</b> Macarrones integrales al ajillo</p> <p>Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p><b>12</b> Lentejas eco guisadas con zanahoria</p> <p>Pavo al horno en salsa con arroz integral salteado</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p><b>13</b> Crema de zanahoria, puerro y patata</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada</p> <p>Pan y pera ecológica</p>	<p><b>14</b> Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)</p> <p>Salmón al horno con ensalada verde</p> <p>Pan integral y manzana</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>
<p><b>18</b> Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan (SG) y manzana</p>	<p><b>19</b> Fideuá mixta (marisco y pollo)</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y melón ecológico</p>	<p><b>20</b> Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Pollo estofado con patatas panaderas</p> <p>Pan y sandía</p>	<p><b>21</b> Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)</p> <p>Rollitos de primavera con ensalada</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p><b>22</b> Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y pimiento verde</p> <p>Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y pera ecológica</p>
<p><b>25</b> Espaguetis integrales con salsa de tomate casera</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y naranja</p>	<p><b>26</b> Puré de legumbres, espinaca y patata</p> <p>Tacos vegetales caseros (SL) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p><b>27</b> Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)</p> <p>Merluza en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>	<p><b>28</b> Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)</p> <p>Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral</p> <p>Pan integral y manzana</p>	<p><b>29</b> Crema fría de calabacín</p> <p>Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y sandía</p>



JORNADA GASTRONÓMICA

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal casera (SL) al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con verduras

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo de verduras casero)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur de soja

12 Lentejas eco guisadas con zanahoria

Pavo al horno en salsa con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Crema de zanahoria, puerro y patata

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Pollo estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y pimiento verde

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales caseros (SL) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa de tomate con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN GLUTEN

### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal casera (SG) al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan (SG) y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza (SG) con calabacín a la plancha

Pan (SG) y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y naranja ecológica

**11** Macarrones (SG) al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan (SG) y yogur natural

**12** Lentejas (STG) guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan (SG) y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan (SG) y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan (SG) y manzana

**15**



**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Arroz salteado con pollo y verduras

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan (SG) y melón ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero (SG)

Magro estofado con patatas panaderas

Pan (SG) y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Pavo asado en salsa con ensalada

Pan (SG) y plátano

**22** Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y pimiento verde

Merluza en salsa de puerros (SG) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y pera ecológica

**25** Espaguetis (SG) con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan (SG) y naranja

**26** Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos caseros (SG) vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan (SG) y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca (SG) con verduras ecológicas salteadas

Pan (SG) y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas (STG) estofadas con verduras)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan (SG) y manzana



**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz (SG) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



### Lunes

**4** Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

**5** Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

**6** Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

**7** Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

**8** Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

**11** Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

**12** Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

**13** Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

**14** Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



**18** Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



**19** Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

**20** Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

**21** Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

**22** Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

**25** Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

**26** Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

**27** Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

**28** Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



**29** Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN AVELLANAS

### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana

15



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana

29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

JORNADA GASTRONÓMICA

# MAYO 2026

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



## MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN

### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

DÍA SIN GLUTEN

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



### Lunes

4 Arroz en salsa de tomate casera

Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

### Martes

5 Alubias pintas ecológicas con chorizo

Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha

Pan integral y pera

### Miércoles

6 Crema de brócoli y zanahoria eco

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y manzana

### Jueves

7 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

### Viernes

8 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja ecológica

11 Macarrones integrales al ajillo

Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino

Pan y yogur natural

12 Lentejas eco guisadas con chorizo

Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado

Pan integral y plátano

13 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada

Pan y pera ecológica

14 Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)

Salmón al horno con ensalada verde

Pan integral y manzana



18 Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y manzana



19 Fideuá mixta (marisco y pollo)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y melón ecológico

20 Coliflor al estilo orly casero

Magro estofado con patatas panaderas

Pan y sandía

21 Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)

Rollitos de primavera con ensalada

Pan integral y plátano

22 Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha

Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y pera ecológica

25 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y naranja

26 Puré de legumbres, espinaca y patata

Tacos vegetales con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan integral y pera

27 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas

Pan y plátano ecológico

28 Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)

Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral

Pan integral y manzana



29 Crema fría de calabacín

Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y sandía

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)  
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)  
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)  
Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>4</b> Arroz en salsa de tomate casera</p> <p>Hamburguesa vegetal casera al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p><b>5</b> Alubias pintas ecológicas con chorizo</p> <p>Bacalao a la andaluza con calabacín a la plancha</p> <p>Pan y pera</p>	<p><b>6</b> Crema de brócoli y zanahoria eco</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y manzana</p>	<p><b>7</b> Caldereta de patatas estofadas con pavo</p> <p>Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y plátano</p>	<p><b>8</b> Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y naranja ecológica</p>
<p><b>11</b> Macarrones integrales al ajillo</p> <p>Merluza a la gallega con ensalada de lechuga, quinoa y pepino</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p><b>12</b> Lentejas eco guisadas con chorizo</p> <p>Cinta de lomo adobado con arroz integral salteado</p> <p>Pan y plátano</p>	<p><b>13</b> Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria salteada</p> <p>Pan y pera ecológica</p>	<p><b>14</b> Arroz tres delicias (arroz, huevo, maíz y zanahoria)</p> <p>Salmón al horno con ensalada verde</p> <p>Pan y manzana</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>
<p><b>18</b> Judías verdes ecológicas con salsa de tomate casera</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan (SG) y manzana</p>	<p><b>19</b> Fideuá mixta (marisco y pollo)</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y melón ecológico</p>	<p><b>20</b> Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Magro estofado con patatas panaderas</p> <p>Pan y sandía</p>	<p><b>21</b> Empedrado de legumbres (garbanzos, zanahoria, aceituna y tomate)</p> <p>Rollitos de primavera con ensalada</p> <p>Pan y plátano</p>	<p><b>22</b> Ensalada de patatas, mayonesa, maíz, zanahoria y salchicha</p> <p>Merluza en salsa de puerros con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y pera ecológica</p>
<p><b>25</b> Espaguetis integrales con salsa de tomate casera</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y naranja</p>	<p><b>26</b> Puré de legumbres, espinaca y patata</p> <p>Tacos de verduras caseros con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p><b>27</b> Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)</p> <p>Merluza en salsa blanca con verduras ecológicas salteadas</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>	<p><b>28</b> Dal Tadka (lentejas estofadas con cúrcuma)</p> <p>Chicken tandoori (pollo al limón) con arroz integral</p> <p>Pan y manzana</p>	<p><b>29</b> Crema fría de calabacín</p> <p>Abadejo al estilo andaluz con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y sandía</p>



JORNADA GASTRONÓMICA

DÍA SIN GLUTEN

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL