

MENÚ MAYO 2026 – ADAPTACIÓN FRUTAS

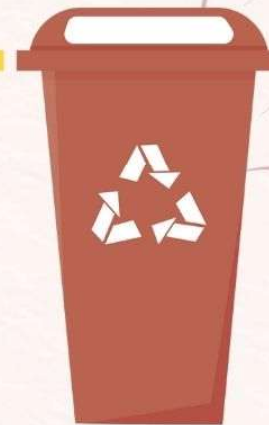
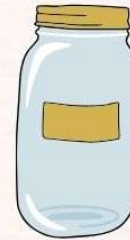
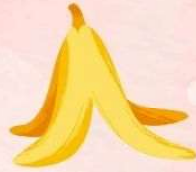
<p>*Para las personas con alergia a las rosáceas, no se ofrecerán manzana, melocotón, albaricoque, nectarina u otras frutas de esta familia como fruta de temporada ni como parte de ninguna elaboración o ensalada</p> <p>*Para las personas con alergia al kiwi, no se ofrecerá este como fruta de temporada ni como parte de ninguna elaboración</p>				FESTIVO	1
4	5	6	7	8	8
FESTIVO	<p>Espirales integrales con salsa de verduras casera(1)</p> <p>Tortilla de calabacín y cebolla con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabaza, zanahoria y cebolla</p> <p>Muslo de pollo con patatas ecológicas al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún(4)</p> <p>Guisado de alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patatas ecológicas(12)</p> <p>Yogur griego natural(7)</p>	<p>Arroz con salteado de zanahoria, cebolla y calabacín</p> <p>Ensalada César con pollo a la plancha, lechuga, tomate, queso y picatostes de pan tostado(1,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	
11	12	13	14	15	15
<p>Macarrones integrales con salsa de verduras (tomate, zanahoria y champiñones) casera(1)</p> <p>Tortilla de champiñones con ensalada de dados de tomate y aguacate(3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de verduras con arroz(9)</p> <p>Filete de gallo a plancha con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana (excepto alergia a rosáceas que no añadimos manzana)(4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y huevo cocido(3)</p> <p>Guisado de lentejas con arroz y verduras(12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Salmorejo(1)</p> <p>Lomo de cerdo a la plancha con patatas ecológicas gajo al horno</p> <p>Yogur griego natural(7)</p>	<p>Crema de guisantes, brócoli y zanahoria(12)</p> <p>Salmón al horno con ensalada de tomate y AOVE(4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	
18	19	20	21	22	22
<p>Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín salteados(1)</p> <p>Muslo de pavo al horno con salsa de verduras casera y ensalada de dados de tomate y aguacate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y huevo cocido(3)</p> <p>Potaje de garbanzos con berenjena y zanahoria(12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz del Sierra: con carne de cerdo y verduritas (tomate, pimiento, zanahoria, cebolla y ajo)</p> <p>Merluza al horno con tomate picado(4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Potaje de habichuelas con pimiento, cebolla, ajo y patatas ecológicas(12)</p> <p>Tortilla de espárragos verdes con ensalada de lechuga y tomate(3)</p> <p>Yogur griego natural(7)</p>	<p>Crema de calabacín, zanahoria, puerro y boniato</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada de brotes tiernos, tomate, aguacate y manzana (excepto alergia a rosáceas que no añadimos manzana)(4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	
25	26	27	28	29	29
<p>Espaguetis integrales con carne picada de pollo y verdura salteada (tomate, zanahoria y champiñones)(1)</p> <p>Tortilla de cebolla con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de lentejas con verduras(12)</p> <p>Croquetas de bacalao al horno con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana (excepto alergia a rosáceas que no añadimos manzana)(1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho andaluz</p> <p>Ternera en salsa de verduras casera con patatas ecológicas cocidas con pimentón</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4)</p> <p>Guisado de garbanzos con verduras (zanahoria y calabacín) y boniato(12)</p> <p>Yogur griego natural(7)</p>	<p>Arroz con salteado de brócoli, tomate y champiñones</p> <p>Rosada a la plancha con ensalada de tomate y AOVE(4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	
<p>Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo. 12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos</p>					
<p>Frutas de temporada: naranja, mandarina, plátano, albaricoque, fresa, níspero, ciruela, nectarina, sandía y melocotón</p>					
<p>Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral</p>					

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

				FESTIVO	1
FESTIVO	4 Salmón al horno con brócoli y boniato Yogur griego natural	5 Parrillada de verduras al gusto Tortilla de patatas y cebolla Fruta de temporada	6 Lomo de cerdo a la plancha con calabacín, berenjena y acompañamiento de quinoa Fruta de temporada	7 Pizza casera con base de zanahoria Fruta de temporada	8
11 Crema de brócoli, cebolla y patata Dorada a la plancha Yogur griego natural	12 Ensalada de verano: tomate, patata cocida, zanahoria cocida, pimiento asado, aceitunas negras y huevo duro Fruta de temporada	13 Hamburguesita de pollo con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	14 Tortilla de patatas, zanahoria y guisantes Fruta de temporada	14 Salmorejo casero con daditos de huevo duro por encima Fruta de temporada	14
18 Montaditos de pan integral con sardinas, tomate y queso fresco Yogur griego natural	19 Sopa de verduras y pollo con estrellitas Albóndigas caseras de cerdo con salsa de verduras casera Fruta de temporada	20 Tortilla francesa con ensalada de tomate, pepino, maíz y picatostes de pan integral Fruta de temporada	21 Puré de patata y coliflor Brochetas de pavo con pimiento verde y champiñones Fruta de temporada	22 Poke bowl de quinoa, mango, aguacate y tofu Fruta de temporada	22
25 Crema de verduras al gusto Tortilla de patatas Yogur griego natural	26 Parrillada de verduras al gusto Solomillo de pollo con salsa de queso Fruta de temporada	27 Salmón a la plancha con espárragos, champiñones y patata asada Fruta de temporada	28 Lomo de cerdo a tiras con salteado de brócoli y coliflor y acompañamiento de arroz blanco Fruta de temporada	29 Sopa de caldo de verduras con estrellitas Gambas al ajillo Fruta de temporada	29

17 DE MAYO: DÍA MUNDIAL DEL RECICLAJE

¿Dónde va esto? Une con una flecha cada residuo con su contenedor



Para evitar el desperdicio de alimentos, guarda las sobras y conviértelas en nuevas recetas



Menú elaborado por Ana Colomer, dietista-nutricionista especialista en nutrición infantil con número de colegiado CV-01022