

# MENÚ MAYO 2026- SIN HUEVO

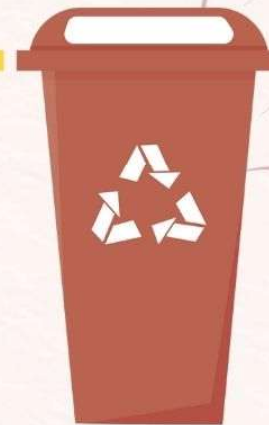
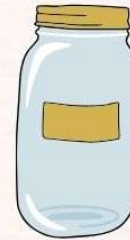
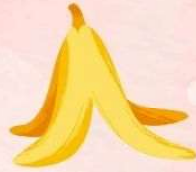
				<b>FESTIVO</b>	1
<b>FESTIVO</b>	4	5	6	7	8
	Espirales integrales con salsa de verduras casera <b>(1)</b> Pechuga de pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y aguacate Fruta de temporada	Crema de calabaza, zanahoria y cebolla Muslo de pollo con patatas ecológicas al horno Fruta de temporada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún <b>(4)</b> Guisado de alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patatas ecológicas <b>(12)</b> Yogur griego natural <b>(7)</b>	Arroz con salteado de zanahoria, cebolla y calabacín Ensalada César con pollo a la plancha, lechuga, tomate, queso y picatostes de pan tostado <b>(1,7)</b> Fruta de temporada	
11	12	13	14	15	
Macarrones integrales con salsa de verduras (tomate, zanahoria y champiñones) casera <b>(1)</b> Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de dados de tomate y aguacate Fruta de temporada	Sopa de verduras con arroz <b>(9)</b> Filete de gallo a plancha con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana <b>(4)</b> Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún <b>(4)</b> Guisado de lentejas con arroz y verduras <b>(12)</b> Fruta de temporada	Salmorejo <b>(1)</b> Lomo de cerdo a la plancha con patatas ecológicas gajo al horno Yogur griego natural <b>(7)</b>	Crema de guisantes, brócoli y zanahoria <b>(12)</b> Salmón al horno con ensalada de tomate y AOVE <b>(4)</b> Fruta de temporada	
18	19	20	21	22	
Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín salteados <b>(1)</b> Muslo de pavo al horno con salsa de verduras casera y ensalada de dados de tomate y aguacate Fruta de temporada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún <b>(4)</b> Potaje de garbanzos con berenjena y zanahoria <b>(12)</b> Fruta de temporada	Arroz del Sierra: con carne de cerdo y verduritas (tomate, pimiento, zanahoria, cebolla y ajo) Merluza al horno con tomate picado <b>(4)</b> Fruta de temporada	Potaje de habichuelas con pimiento, cebolla, ajo y patatas ecológicas <b>(12)</b> Hamburguesita casera de pollo con ensalada de lechuga y tomate Yogur griego natural <b>(7)</b>	Crema de calabacín, zanahoria, puerro y boniato Bacalao a la plancha con ensalada de brotes tiernos, tomate, aguacate y manzana <b>(4)</b> Fruta de temporada	
25	26	27	28	29	
Espaguetis integrales con carne picada de pollo y verdura salteada (tomate, zanahoria y champiñones) <b>(1)</b> Pechuga de pollo con salsa de tomate y ensalada de lechuga, tomate y aguacate Fruta de temporada	Puré de lentejas con verduras <b>(12)</b> Bacalao a la plancha con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana <b>(4)</b> Fruta de temporada	Gazpacho andaluz Ternera en salsa de verduras casera con patatas ecológicas cocidas con pimentón Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún <b>(4)</b> Guisado de garbanzos con verduras (zanahoria y calabacín) y boniato <b>(12)</b> Yogur griego natural <b>(7)</b>	Arroz con salteado de brócoli, tomate y champiñones Rosada a la plancha con ensalada de tomate y AOVE <b>(4)</b> Fruta de temporada	
<b>Alérgenos:</b> 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					
Frutas de temporada: naranja, mandarina, plátano, albaricoque, fresa, níspero, ciruela, nectarina, sandía y melocotón					
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral					

## IDEAS DE CENAS SALUDABLES

				<b>FESTIVO</b>	1
<b>FESTIVO</b>	4 Salmón al horno con brócoli y boniato Yogur griego natural	5 Parrillada de verduras al gusto Lubina a la plancha con bastoncitos de boniato asado 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 (elaborada sin huevo) 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 tiras de pollo Fruta de temporada	13 Hamburguesita de pollo con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	14 Bacaladilla al horno con patatas y zanahoria Fruta de temporada	15 Salmorejo casero con daditos de jamón cocido (>85% de carne) por encima Fruta de temporada	15
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 (elaboradas sin huevo) con salsa de verduras casera Fruta de temporada	20 Contramuslo deshuesado de pollo 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 Dorada al horno con 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