



C. P. CONCERTADO "MARÍA INMACULADA"
MAYO 2026



DOS DÍAS POR SEMANA EL PAN ES INTEGRAL Y LA PASTA INTEGRAL SE ALTERNA

El menú diario se complementa con PAN - AGUA Y ENSALADA (lechuga - tomate - queso fresco)

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 4 al 8	<p>PURÉ DE LENTEJAS MERLUZA ENHARINADA HABAS SALTEADAS CON JAMÓN FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 600'5 Lp 24'3g Prot 36'8g CG 20'1g Hc 50'8g</p>	<p>ENTREMESES (york-queso-pavo) ARROZ AL FORN (costillitas-patata-tomate-garbanzos-morcilla) FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 922'4 Lp 35'7g Prot 27'2g CG 75'3g Hc 116'8g</p>	<p>CREMA CALABAZA (calabaza- patata) HAMBURGUESAS TERNERA CEBOLLA CARAMELIZADA FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>GARBANZOS GUISADOS (puerro-zanahoria-cebolla-pimientto rojo-tomate) CROQUETAS CASERAS (con bechamel – jamón) VERDURAS FORN FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 906'3 Lp37'4g Prot 50g CG 32'1g Hc87'3</p>	<p>ESPAGUETIS CON ATÚN (pasta-tomate-atún) HUEVOS FRITOS CHAMPIÑONES FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 810'3 Prot 37'8g Lp 27'4g Hc 99'3g CG 47'6g</p>
DEL 11 AL 15	<p>CREMA VERDURAS (puerro-patata) CON HUEVO COCIDO FLETAN PLANCHA HABAS SALTEADAS (jamón serrano) FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 730'2 Lp 33'9g Prot 34'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>SOPA D'OLLA (fideus) ALBÓNDIGAS CASERAS (zanahoria, guisantes ternera y magro) DADOS CALABACÍN FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 754'2 Lp 30g Prot38'9g CG 38'6g Hc79'1g</p>	<p>LENTEJAS GUISADAS (chorizo y jamón serrano) HUEVOS FRITOS VERDURAS PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 977 Lp34'1g Prot 41'9g CG 38'1g Hc115'6g</p>	<p>ENTREMESES (york-queso-pavo) ARROZ SENYORET (SEPIA Y GAMBAS) FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 812'4 Lp 35'7g Prot 27'2g CG 75'3g Hc 116'8g</p>	<p>CREMA LEGUMBRES (Judías blancas -cebolla-zanahoria-pimientto rojo-puerro-tomate) TORTILLA FRANCESA / HUEVOS FRITOS CHAMPIÑÓN FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 537'6 Lp 17'7g Prot34'85g CG 12'3g Hc52'6g</p>



C. P. CONCERTADO "MARÍA INMACULADA"
MAYO 2026



DOS DÍAS POR SEMANA EL PAN ES INTEGRAL Y LA PASTA INTEGRAL SE ALTERNA

El menú diario se complementa con PAN - AGUA Y ENSALADA (lechuga – tomate – queso fresco)

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 18 al 22	<p>PURÉ DE LENTEJAS (JAMÓN- CHORIZO) TORTILLA FRANCESA / HUEVOS FRITOS ALCACHOFAS SALTEADAS (jamón salado) FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 783'7 Lp 18'4g Prot 44'3g CG 48'7g Hc 104g</p>	<p>ENTREMESES (york-queso-pavo) PAELLA VALENCIANA (pollo-pilotas magro- verdura)</p> <p>FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 939'2 Lp 41'2g Prot 41'6g CG 54'9g Hc 94'9g</p>	<p>GARBANZOS VINAGRETA (cebolla-pimiento rojo- tomate) PEZ ESPASA PLANCHA con salsa tomate CHAMPIÑÓN FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 970'2 Lp 33'9g Prot 44'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>SOPA COCIDO (fideos – huevo duro) LOMO ADOBADO PLANCHA VERDURAS FORN FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>LEGUMBRES GUIADAS (Judías blancas -cebolla- zanahoria-pimiento rojo- puerro-tomate) POLLO EN SALSA (cebolla) DADOS DE PATATA FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 723 Lp32'3g Prot 33'1g CG 30'1g Hc72'8g</p>
Del 25 al 29	<p>CREMA DE CALABAZA (Calabaza- patata) LONGANIZAS HORNO HABAS SALTEADAS CON AJITOS FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>ARROZ BLANCO CON TOMATE HUEVOS FRITOS ALCACHOFAS SALTEADAS (jamón serrano) FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 700'7 Lp16'6g Prot 20g CG 69'9g Hc 111g</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS (chorizo y jamón serrano) TORTILLA ESPAÑOLA (patata y cebolla) VERDURAS FORN FRUTA DEL TIEMPO</p> <p>Kcal 977Lp34'1g Prot 41'9g CG 38'1g Hc115'6g</p>	<p>SOPA De OLLA (estrellitas) MERLUZA ENHARINADA PATATAS "A LO POBRE" (patata y cebolla) FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 970'2g Lp 33'9g Prot 44'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>MACARRONES CON ATÚN (pasta-tomate-atún) TORTILLA FRANCESA VERDURAS FORN FRUTA DEL TIEMPO LECHE</p> <p>Kcal 785 Lp 18'7g Prot 38'3g CG 50'4g Hc 108'4g</p>

SE PUEDE OBTENER INFORMACIÓN De ALÉRGENOS, PREGUNTANDO A La ADMINISTRACIÓN DEL *CENTRO. Reglamento (UE) n.º 1169/2011

A LOS ALÉRGICOS A ALGÚN COMPONENTE DEL MENÚ DIARIO, Se OFRECE OTRO ALIMENTO SIMILAR PARA CADA CASO