

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 693 Lip: 28,95 Prot: 32,03 HC: 79,33 Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 461 Lip: 16,13 Prot: 21,41 HC: 58,31 Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Kcal: 633 Lip: 24,01 Prot: 25,46 HC: 79,96 Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 762 Lip: 29,49 Prot: 17,58 HC: 110,42 Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajitos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 616 Lip: 17,40 Prot: 22,17 HC: 89,69 Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 658 Lip: 19,18 Prot: 41,16 HC: 81,67 Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 820 Lip: 27,20 Prot: 19,47 HC: 107,31 Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Kcal: 599 Lip: 21,19 Prot: 37,82 HC: 63,09 Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 654 Lip: 18,93 Prot: 23,54 HC: 93,67 Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Kcal: 732 Lip: 25,63 Prot: 46,00 HC: 83,03 Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 649 Lip: 24,12 Prot: 22,13 HC: 86,55 Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Kcal: 702 Lip: 20,76 Prot: 27,24 HC: 103,79 Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Kcal: 768 Lip: 39,72 Prot: 29,33 HC: 73,14 Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 	20

mediterránea



Programa de nutrición
y hábitos saludables
del Grupo Mediterránea

APRENDEMOS A COMER... COCINANDO



- ★ TÉCNICAS CULINARIAS
- ★ UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA
- ★ INGREDIENTES "GREENTASTIC"



ESCANEA nuestro código QR para
descubrir UNA RECETA CADA MES.

AYÚDANOS a identificar las ESTRELLAS
en las recetas.

Observaciones:

PARTICIPAR EN LA COCINA NOS AYUDA A:

CONOCER

NUEVOS ALIMENTOS,
DIFERENTES FORMAS DE
ELABORACIÓN Y
PRESENTACIÓN DE LOS
ALIMENTOS.

APRENDER

A LLEVAR UNA
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE Y
VARIADA.

INSTAURAR

HÁBITOS DE HIGIENE
(LAVAR LOS ALIMENTOS,
MANTENER LA COCINA
LIMPIA, LAVARSE LAS
MANOS...)

ESTIMULAR

NUESTRA
COORDINACIÓN
Y CREATIVIDAD.

¿CÓMO PODEMOS AYUDAR EN LA COCINA?

- ACOMPAÑANDO A HACER LA COMPRA Y COLOCÁNDOLA
- BUSCANDO IDEAS DE RECETAS
- CONTROLANDO LOS TIEMPOS DE COCINADO
- PREPARANDO LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A UTILIZAR
- PROBANDO LAS ELABORACIONES
- AYUDANDO A LIMPIAR Y RECOGER AL TERMINAR

Si has comido...

...deberías cenar

PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + CARNE	VERDURA + PESCADO/HUEVO/LEGUMBRE
PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO.....	VERDURA + CARNE/HUEVO/LEGUMBRE
PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + HUEVO	VERDURA + PESCADO/CARNE/LEGUMBRE
VERDURA + CARNE	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO/HUEVO
VERDURA + PESCADO	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + CARNE/HUEVO
VERDURA + HUEVO	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO/CARNE
FRUTAS/LÁCTEO	FRUTAS/LÁCTEO

mediterránea

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Tortilla Francesa. Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Salmón al Horno Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Fruta	18 Ensalada Mixta Crujiente de Bacalao Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Gluten - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno Zanahoria Rehogada Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Cinta de Lomo Adobado al Horno Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Pasta Sin Gluten Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Estofado de Patatas con Verduras. Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Pasta Sin Gluten Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Pasta Sin Gluten con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Sin Gluten y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Huevo - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera al Horno Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	5 Arroz con Tomate. Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Pasta Sin Huevo Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Pasta Sin Huevo Napolitana Salchichas de Pavo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Pasta Sin Huevo con Tomate Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Carne + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Lactosa - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera al Horno Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Frutos Secos - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Frutos Secos ni Cacahuete - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Cacahuete ni Guisantes - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Sopa de Arroz Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Judías ni Garbanzos - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Hamburguesa de Ternera Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajitos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Estofado de Patatas con Verduras Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Legumbre (sí pasta y pan) - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4 Sopa de Arroz Pollo al Ajillo Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	5 Arroz con Tomate. Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Estofado de Patatas con Verduras. Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13 Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	17 Estofado de Patatas con Verduras. Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Sin Prot. de la leche de Vaca ni Carne (Sí Pollo) - - CEIP Garcilaso de la

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3 Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno. Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	4 Guisantes a la Sevillana Tortilla Francesa. Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	5 Arroz con Tomate. Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	6 Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9 Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	10 Coditos Napolitana Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	12 Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Lácteo	13 Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16 Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Fruta	18 Ensalada Mixta Filete de Pollo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	20

mediterránea

Menú Toledo in situ Junio 2025

Baja en Potasio - - CEIP Garcilaso de la Vega (Toledo) In Situ

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas con Verduras Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Fruta	3	Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno (60g) Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Lácteo	4	Guisantes Rehogados Cinta de Lomo al Horno (60g) Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	5	Arroz Rehogado Caballa en Aceite (60 g) Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Pasta Salteada Filete de Pollo al Horno (60g) Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo
9	Lentejas Castellanas Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	10	Pasta Salteada Salchichas de Pavo al Horno (60g) Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado (60 g) Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Fruta	12	Arroz Rehogado Merluza al Horno (60g) Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	13	Garbanzos Estofados con Verduras. Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta
16	Pasta Salteada Cinta de Lomo al Horno (60g) Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17	Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno (30g) Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	18	Ensalada de Lechuga Salchichas de Pavo al Horno Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	19		20	

mediterránea

NO SE UTILIZARÁ PATATA EN LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)
R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.