

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Arroz con salsa de tomate Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan (sin gluten)	6 Pasta (sin gluten) con boloñesa de jamón york Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan (sin gluten)	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan (sin gluten)	8 Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta y pan (sin gluten)	VE: 3287/786 GT: 29 GS: 8 HC: 103 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) Magro a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (sin gluten)	12 Macarrones (sin gluten) con salsa pesto Fogonero al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan (sin gluten)	13 Coliflor salteada Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan (sin gluten)	14 Patatas estofadas Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan (sin gluten)	15 Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan (sin gluten)	VE: 3049/729 GT: 29 GS: 7 HC: 88 AZ: 23 PROT: 34 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan (sin gluten)	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan (sin gluten)	21 <b>JJGG AMERICANA</b> Pasta (sin gluten) con tomate Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan (sin gluten)	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan (sin gluten)	VE: 3119/746 GT: 26 GS: 7 HC: 100 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 2
25 Vichyssoise Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten)	26 Verduras salteadas Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan (sin gluten)	27 Macarrones (sin gluten) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (sin gluten)	28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan (sin gluten)	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten)	VE: 3040/727 GT: 26 GS: 7 HC: 96 AZ: 26 PROT: 33 SAL: 2

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
NO FS, MARISCO Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan	6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan	VE: 3072/735 GT: 24 GS: 5 HC: 101 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) Magro a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan	13 Gratén de coliflor con bechamel Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3235/774 GT: 23 GS: 5 HC: 102 AZ: 23 PROT: 37 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Abadejo al horno con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> American mac'n cheese Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado apto y pan	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 3023/723 GT: 20 GS: 5 HC: 102 AZ: 28 PROT: 35 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias Filete de ternera con patatas panaderas Fruta y pan	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3192/764 GT: 22 GS: 4 HC: 105 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 1

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan	6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan	8 Sopa casera de cocido con <b>pasta integral</b> Cocido completo Fruta y pan	VE: 3072/735 GT: 24 GS: 5 HC: 101 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) Magro a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan	13 Gratén de coliflor con bechamel Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3235/774 GT: 23 GS: 5 HC: 102 AZ: 23 PROT: 37 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con <b>arroz integral</b> <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> American mac'n cheese Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado apto y pan	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 3043/728 GT: 21 GS: 5 HC: 102 AZ: 28 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias Filete de ternera con patatas panaderas Fruta y pan	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3192/764 GT: 22 GS: 4 HC: 105 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 1

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral	6 Espaguetis con salsa de tomate Tortilla francesa de pavo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur de soja y pan integral	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan	VE: 3036/726 GT: 23 GS: 5 HC: 97 AZ: 24 PROT: 35 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) <b>Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate</b> Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa de tomate Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral	13 Coliflor salteada Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Tortilla francesa con champiñones salteados Fruta y pan integral	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur de soja y pan	VE: 3085/738 GT: 22 GS: 3 HC: 98 AZ: 22 PROT: 33 SAL: 1
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas estofadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan integral	20 Crema fina de calabacín Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> Pasta con salsa de tomate Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado apto y pan integral	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 2898/693 GT: 19 GS: 4 HC: 98 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1
25 Crema de puerros clásica con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur de soja y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan integral	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 2964/709 GT: 18 GS: 2 HC: 102 AZ: 22 PROT: 35 SAL: 1

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)	2 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta	3 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras San Jacobo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos)	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos)	6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos)	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta)	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos)	9 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos	10 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	VE: 3145/752 GT: 27 GS: 5 HC: 102 AZ: 26 PROT: 33 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (* 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta)	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos)	13 Gratén de coliflor con bechamel Pollo tikka Masala con patatas fritas Fruta y pan (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta)	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos)	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta)	16 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos	17 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Arroz y Lácteos	VE: 3346/801 GT: 24 GS: 5 HC: 108 AZ: 24 PROT: 37 SAL: 2
18 DIA SIN GLUTEN Patatas gratinadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) (* 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos)	19 Sopa de arroz con arroz integral Garbanzos estofados con verduras Fruta (eco.) y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos)	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan (* 1º Legumbres 2º Pescado con Patatas y Fruta)	21 JJGG AMERICANA American mac 'n cheese Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan integral (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta)	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta)	23 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	24 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 3074/735 GT: 23 GS: 6 HC: 98 AZ: 27 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (* 1º Pasta 2º Pescado con Legumbres y Fruta)	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos)	28 Empedrado de alubias Estofado de soja con patatas panaderas Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo en salsa de coco y cúrcuma con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos)	30 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos	31 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 3346/801 GT: 28 GS: 5 HC: 106 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1

(\*) Recomendación cena (\*\*) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Arroz con salsa de tomate Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas a la riojana Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral	6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan integral	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan	VE: 3029/725 GT: 21 GS: 5 HC: 105 AZ: 25 PROT: 36 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) <b>Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate</b> Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Filete de ternera con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral	13 Gratén de coliflor con bechamel Pollo tikka Masala con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan integral	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3342/800 GT: 23 GS: 5 HC: 107 AZ: 24 PROT: 38 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Magro a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan integral	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> American mac'n cheese Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan integral	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 3093/740 GT: 24 GS: 7 HC: 98 AZ: 27 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan integral	29 Arroz tres delicias clásico Magro a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3152/754 GT: 24 GS: 5 HC: 104 AZ: 25 PROT: 33 SAL: 1

Sin Cerdo

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas con verduras Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral	6 Espaguetis con salsa de tomate Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan integral	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo (sin cerdo) Fruta y pan	VE: 2964/709 GT: 21 GS: 4 HC: 98 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) <b>Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate</b> Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral	13 Gratén de coliflor con bechamel Pollo tikka Masala con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas con verduras de temporada Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan integral	15 Arroz a la napolitana Estofado de pavo con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3288/787 GT: 23 GS: 5 HC: 108 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan integral	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> American mac'n cheese Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan integral	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 3115/745 GT: 25 GS: 7 HC: 98 AZ: 27 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Estofado de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan integral	29 Arroz con salsa de tomate Abadejo en salsa de coco y cúrcuma con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3227/772 GT: 25 GS: 4 HC: 107 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras San Jacobo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas con verduras Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de lechuga y cebolla Fruta y pan integral	6 Espaguetis salteados Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y queso Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) Veggie albóndigas con verduras con patatas dadas asadas con ajo y romero Yogur y pan integral	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan	VE: 3081/737 GT: 25 GS: 5 HC: 98 AZ: 27 PROT: 32 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) Magro a la plancha con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral	13 Gratén de coliflor con bechamel Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con queso fundido con champiñones salteados Fruta y pan integral	15 Arroz blanco Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3197/765 GT: 23 GS: 5 HC: 101 AZ: 23 PROT: 36 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas gratinadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral Garbanzos estofados con verduras Fruta (eco.) y pan integral	20 Crema de calabacín con queso Tortilla francesa con jamón serrano con patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> American mac'n cheese Pollo asado con ensalada de lechuga y zanahoria Helado y pan integral	22 Salteado de judías verdes Albóndigas caseras con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 3140/751 GT: 25 GS: 7 HC: 100 AZ: 27 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral	27 Macarrones (integrales) al ajillo Piccata de pollo al limón con ensalada de lechuga y cebolla Fruta y pan	28 Alubias estofadas con verduras Filete de ternera con patatas panaderas Fruta y pan integral	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3161/756 GT: 23 GS: 4 HC: 103 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 1

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>PLV Y ROSÁCEAS Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable.</p>				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
<p>4 Salteado de arroz con curry de verduras Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan</p>	<p>5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral</p>	<p>6 Espaguetis con salsa de tomate Tortilla francesa de pavo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan</p>	<p>7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur de soja y pan integral</p>	<p>8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo (sin chorizo) Fruta y pan</p>	VE: 3036/726 GT: 23 GS: 5 HC: 97 AZ: 24 PROT: 35 SAL: 2
<p>11 Crema de verduras (eco.) <b>Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate</b> Fruta y pan</p>	<p>12 Macarrones (integrales) con salsa de tomate Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral</p>	<p>13 Coliflor salteada Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Fruta y pan</p>	<p>14 Lentejas guisadas con chorizo Tortilla francesa con champiñones salteados Fruta y pan integral</p>	<p>15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur de soja y pan</p>	VE: 3085/738 GT: 22 GS: 3 HC: 98 AZ: 22 PROT: 33 SAL: 1
<p>18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas estofadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)</p>	<p>19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan integral</p>	<p>20 Crema fina de calabacín Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan</p>	<p>21 <b>JJGG AMERICANA</b> Pasta con salsa de tomate Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado apto y pan integral</p>	<p>22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan</p>	VE: 2898/693 GT: 19 GS: 4 HC: 98 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1
<p>25 Crema de puerros clásica con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur de soja y pan</p>	<p>26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral</p>	<p>27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan</p>	<p>28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan integral</p>	<p>29 Arroz tres delicias clásico Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	VE: 2964/709 GT: 18 GS: 2 HC: 102 AZ: 22 PROT: 35 SAL: 1

MES: Mayo 2026

VICTOR PRADERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
SIN QUESO Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.				1	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
4 Salteado de arroz con curry de verduras San Jacobo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan	5 Alubias estofadas a la riojana Salmón a la parrilla con salsa de eneldo y miel con ensalada de tomate con cebolla Fruta y pan integral	6 Espaguetis a la napolitana Tortilla francesa de pavo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	7 Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado asadas con ajo y romero</b> Yogur y pan integral	8 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan	VE: 3215/769 GT: 26 GS: 5 HC: 102 AZ: 26 PROT: 33 SAL: 2
11 Crema de verduras (eco.) <b>Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con tomate</b> Fruta y pan	12 Macarrones (integrales) con salsa pesto Fogonero con mojo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta (eco.) y pan integral	13 Coliflor salteada Pollo tikka Masala con patatas fritas Fruta y pan	14 Lentejas guisadas con chorizo Huevos revueltos con champiñones salteados Fruta y pan integral	15 Arroz a la napolitana Lomo asado al romero con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan	VE: 3127/748 GT: 23 GS: 5 HC: 99 AZ: 23 PROT: 33 SAL: 2
18 <b>DIA SIN GLUTEN</b> Patatas estofadas Merluza a la bilbaína con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)	19 Sopa de arroz con arroz integral <b>Garbanzos estofados con verduras</b> Fruta (eco.) y pan integral	20 Crema fina de calabacín Tortilla francesa con jamón serrano con ensalada y patatas fritas Fruta y pan	21 <b>JJGG AMERICANA</b> Pasta con salsa de tomate Pollo asado con salsa barbacoa con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan integral	22 Salteado de judías verdes Albóndigas de ternera con arroz salteado al ajillo Fruta y pan	VE: 2981/713 GT: 22 GS: 5 HC: 98 AZ: 27 PROT: 34 SAL: 1
25 Vichyssoise con picatostes Escalope de cerdo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan	26 Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patatas con brócoli salteado Fruta y pan integral	27 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Piccata de pollo al limón con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan	28 Empedrado de alubias <b>Estofado de soja con patatas panaderas</b> Fruta y pan integral	29 Arroz tres delicias clásico Abadejo en salsa de coco y cúrcuma con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3346/801 GT: 28 GS: 5 HC: 106 AZ: 25 PROT: 34 SAL: 1