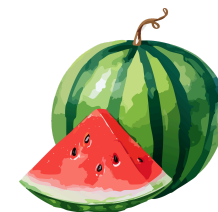




CEIP RAMÓN MARÍA DEL VALLE-INCLÁN

BASAL - JUNIO 2026



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1 KCal:648 HC:85 AZÚ: 16 Gra.:21 G. SAT: 6 Pro: 26 SAL: 2,7g</p> <p>Arroz milanesa (zanahoria, guisantes y bacón)</p> <p>Sajonia con lechuga y aceitunas</p> <p>Plátano</p>	<p>2 KCal:685 HC:78 AZÚ: 24 Gra.: 22 G. SAT: 7 Pro: 32 SAL:2,5</p> <p>Judías pintas ecológicas con verdura (zanahoria, calabacín y puerro)</p> <p>Bacalao en salsa de tomate con champiñones</p> <p>Helado</p>	<p>3 KCal:652 HC:68 AZÚ: 14 Gra.: 26 G. SAT: 6 Pro: 33 SAL:2,4</p> <p>Crema de verduras (patatas, judías verdes, puerro y calabacín)</p> <p>Contramuslo de pollo al horno arroz salteado</p> <p>Pera</p>	<p>4 KCal:618 HC:70 AZÚ: 14 Gra.:18 G. SAT: 4 Pro: 31 SAL:2,6</p> <p>Patatas a la riojana (patatas, cebolla, pimiento rojo y verde, chorizo, pimentón y ajo)</p> <p>Merluza en salsa verde con rodajas de tomate asado</p> <p>Manzana</p>	<p>5 KCal:640 HC:76 AZÚ:15 Gra.:22 G SAT:6 Pro: 31 SAL:2,5</p> <p>Sopa de estrellas (puerro, zanahoria, carcasa de pollo y codillo de jamón)</p> <p>Magro de cerdo (tomate, zanahoria, guisantes) con lechuga y zanahoria rallada</p> <p>Sandía</p>
<p>8 KCal:638 HC:84 AZÚ: 14 Gra.:19 G. SAT: 4 Pro: 29 SAL:2,3</p> <p>Espaguetis integrales con chorizo (tomate y cebolla)</p> <p>Revuelto de atún con lechuga y maíz</p> <p>Manzana</p>	<p>9 KCal:628 HC:80 AZÚ: 16 Gra.: 18 G. SAT: 8,5 Pro: 34 SAL:2,4</p> <p>Rollitos de primavera</p> <p>Lentejas ecológicas con arroz (calabacín y zanahoria)</p> <p>Plátano</p>	<p>10 KCal:675 HC:65 AZÚ: 16 Gra.:24 G. SAT: 8,5 Pro: 34 SAL: 2,4</p> <p>Brócoli con bechamel (harina y leche)</p> <p>Pollo asado con patatas fritas</p> <p>Yogur</p>	<p>11 KCal:648 HC:87g AZÚ: 18g Gr. 23g SAT:6g Pro: 30 SAL: 2g</p> <p>Sopa de Cocido (fideos, zanahoria, patata y repollo)</p> <p>Cocido completo con garbanzo ecológicos (ternera, pollo y chorizo)</p> <p>Sandía</p>	<p>12 KCal:625 HC:72 AZÚ:15 Gra.:19 G SAT:3,8 Pro: 30 SAL: 2,3</p> <p>Crema de zanahoria (zanahoria y patata)</p> <p>Bacalao con pisto (tomate, pimiento, calabacín y cebolla)</p> <p>Pera</p>
<p>15 KCal:635 HC:76 AZÚ: 16 Gra.:23 G. SAT: 5,4 Pro: 27 SAL: 2,3g</p> <p>Lentejas ecológicas estofadas (zanahoria, puerro y pimiento)</p> <p>Tortilla de patata con tomate asado</p> <p>Plátano</p>	<p>16 KCal:662 HC:82 AZÚ: 14 Gra.: 25 G. SAT: 5,8 Pro: 32 SAL:2,2</p> <p>Paella de verduras (ajo, cebolla, pimiento, judías verdes y calabacín)</p> <p>Salmón al horno con lechuga y zanahoria rallada</p> <p>Sandía</p>	<p>17 KCal:658 HC:74 AZÚ: 13 Gra.: 26 G. SAT: 7,2 Pro: 28 SAL:2,7</p> <p>Judías verdes con york</p> <p>San Jacobo con arroz salteado</p> <p>Pera</p>	<p>18 KCal:612 HC:66 AZÚ: 14 Gra.:20 G. SAT:4,2 Pro: 29 SAL:2,1</p> <p>Crema de puerro (patata y puerro)</p> <p>Merluza al horno con lechuga y maíz</p> <p>Manzana</p>	<p>19 KCal:745 HC:29 AZÚ:23 Gra.: 31 G SAT: 9 Pro: 25 SAL: 3,2</p> <p>Jornada Americana</p> <p>Mac and cheese (macarrones con queso)</p> <p>Hot dogs con patatas fritas (perrito caliente)</p> <p>Helado</p>



En cumplimiento del Reglamento UE 1169/2011, el personal de Colectividades Madrid SL dispone de información sobre los alérgenos.

Si has comido:	La cena es:
- Cereales (arroz o pasta), patatas o legumbres	- Verduras cocinadas u hortalizas crudas
- Verduras	- Cereales (arroz o pasta) o patatas
- Carne	- Pescado o huevo
- Pescado	- Carne o huevo
- Huevos	- Pescado o carne
- Fruta	- Lácteo o fruta
- Lácteo	- Fruta



*Menú elaborado para cubrir las ingestas diarias recomendadas para un grupo de escolares de 6 a 9 años (2000 kcal). Todos los menús son diseñados y supervisados por una persona con formación en Nutrición Humana y Dietética.

- Todos los menús se acompañan de pan blanco y agua.
- Se ofrecerá leche opcional con la fruta.
- La variedad de la fruta estacional podrá verse alterada en función de su punto óptimo de maduración o disponibilidad en el mercado, garantizando siempre la calidad y frescura del producto servido

