



# SÓLIDOS JUNIO 2025



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Garbanzos estofados con patata y zanahoria Hamburguesa de quinoa con salsa de guisantes G Yogur natural L	Arroz con salsa de tomate natural Tortilla a la francesa H Fruta de temporada	Judía verde con patata y AOVE Filete de merluza empanada al horno G,P Fruta de temporada	Fideos a la cazuela con verduras G,A Butifarra de payés con salsa de puerro D Fruta de temporada	Crema de calabacín Pollo al horno con salsa de berenjena Yogur natural L
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
FESTIVO	Crema de verduras con quinoa Tortilla de patata y cebolla H Fruta de temporada	Ensalada de pasta con manzana, maíz y zanahoria G Hamburguesa de ternera con salsa de pepino D Fruta de temporada	Lentejas estofadas con bulgur G Tofu con boloñesa S,D Yogur natural L	Guisantes con patata y cebolla Pavo estofado con calabacín y zanahoria Fruta de temporada
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Caldo de verduras con cus cus G,A Buñuelos de bacalao cocinados al horno G,P,H Fruta de temporada	Garbanzos estofados con patata y zanahoria Seitán con salsa de champiñones G,S Fruta de temporada	Menestra de verdura Albóndigas de ternera con tomate natural Yogur natural L	Ensalada de arroz con maíz, zanahoria y aceitunas Tortilla a la francesa H Fruta de temporada	Crema de coliflor con zanahoria Pechuga de pollo al horno con salsa de calabacín Fruta de temporada
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
CERRADO	FESTIVO	Crema de zanahoria Pavo al horno con salsa de brócoli Yogur natural L	Espaguetis integrales con salsa de tomate natural G Huevos revueltos con champiñones H Fruta de temporada	Judía verde con patata y AOVE Merluza al horno con salsa de puerro P Fruta de temporada
LUNES 30				
Caldo de verduras con pasta G,A Tortilla de patata y cebolla H Fruta de temporada				

## HACIA UN MENÚ MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE

- Aumentamos la presencia de legumbres.
- Nuestras frutas y verduras son más ecológicas y de proximidad, cambiando la fruta según la temporada.
- Las legumbres, el arroz, la pasta, el bulgur, el seitán, la quinoa, el tofu (soja no transgénica) y los huevos que utilizamos para preparar nuestros platos también son de origen ecológico.
- No añadimos azúcar a nuestros platos, por lo que los yogures que servimos son naturales y sin azúcar. Siempre utilizamos Aceite de Oliva Virgen Extra (AVOE).
- Nuestras pastas son integrales facilitando la digestión.
- Incluimos pan blanco o integral, a elección del centro, todos los días.
- Para garantizar una buena salud hemos reducido los alimentos procesados y eliminado todos los alimentos fritos.