

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

**FIESTA**

2

**FIESTA**

3

Raviolis con salsa de tomate  
Empanadillas y croquetas con lechuga y maiz Lácteo, pan y agua  
Pasta with tomato sauce  
Tuna patty, croquette and salad  
684Kcal HC: 76g Lip: 30g Pr: 26g

4

Crema de zanahoria y puerro  
Estofado de pavo guisado con patatas cuadro  
Fruta, pan y agua  
Carrot purée  
Turkey stew with french fries  
563Kcal HC: 56g Lip: 22g Pr: 34g

5

Alubias blancas con verduras  
Tortilla española con lechuga y zanahoria  
Fruta, leche, pan y agua  
White beans with vegetables  
Spanish omelet with salad  
567Kcal HC: 64g Lip: 25g Pr: 31g

8

Judías verdes salteadas con ajo y pimenton  
Lomo de sajonia al horno con pure de patatas  
Fruta, pan y agua  
Green beans sautee  
Baked steak Saxony  
560Kcal HC: 151g Lip: 22g Pr: 30g

9

Lentejas con verduras  
Tortilla de york con lechuga y tomate  
Fruta, pan y agua  
Lentils stew with vegetables  
Ham omelette with salad  
677Kcal HC: 69g Lip: 31g Pr: 33g

10

Ensalada Campera  
Bacalao a la vizcaína ensalada mixta  
Lácteo, pan y agua  
Country Salad  
Salt cod in tomato sauce  
673Kcal HC: 85g Lip: 20g Pr: 31g

11

Sopa de cocido con fideos  
Garbanzos con morcillo tocino y chorizo  
Fruta, pan y agua  
Stew soup  
Chickpeas stew  
601Kcal HC: 85g Lip: 20g Pr: 31g

12

Paella Valenciana  
Suprema de york y queso con lechuga y zanahoria  
Fruta, leche, pan y agua  
Mixed paella  
Cordon bleu with salad  
700Kcal HC: 70g Lip: 18g Pr: 39g

15

Ensalada de pasta, tomate atún, huevo cocido...  
Rodaja de merluza con lechuga, zanahoria y tomate  
Fruta, leche, pan y agua  
Pasta salad  
Slices of hake with salad  
894Kcal HC: 98g Lip: 38g Pr: 38g

16

Crema de calabacin  
Albondigas de ternera a la jardinera con patatitas  
Fruta, pan y agua  
Courgette crem  
Meatballs with vegetable and chips  
568Kcal HC: 51g Lip: 29g Pr: 27g

17

Garbanzos estofados con puerro y zanahoria  
Huevos cocidos con atún y tomate, ensalada  
Lácteo, pan y agua  
Stewed chickpeas with vegetables  
Boiled eggs with tuna  
666Kcal HC: 65g Lip: 31g Pr: 31g

18

Sopa de letras  
Escalope de pollo empanado con ensalada de tomate  
Fruta, pan y agua  
Alphabet soup  
Chicken escalope with salad  
887Kcal HC: 63g Lip: 43g Pr: 39g


19

**MENU ESPECIAL "DIA DE LOS ABUELOS"**



22

**JORNADA ANDALUZA**  
Sopa con picado de jamón  
Flamenquines y ensalada (Córdoba)  
Helado



23


Ensaladilla rusa  
Filete de limanda andaluza con lechuga, tomate y maiz  
Fruta, pan y agua  
Russian salad  
Lemon-sole andalusian style  
663Kcal HC: 76g Lip: 21g Pr: 38g

24

Puré de verduras y hortalizas naturales  
Escalopines de ternera empanados con patatas  
Lácteo, pan y agua  
Braise Green beans  
Veal scalope  
501Kcal HC: 58g Lip: 18g Pr: 34g

25

**DIA NACIONAL DEL CELIACO 27 MAYO**  
**MENU SIN GLUTEN**  
Arroz con tomate  
Pollo asado en su jugo y ensalada  
Yogur, pan y agua



26

**DIA DE LA CONVIVENCIA PIC - NIC**



29

**FIESTA**

30

Macarrones con tomate  
Pescadilla a la vasca con guisantes  
Fruta, pan y agua  
Pasta with tomato  
Small fish with peas  
860Kcal HC: 90g Lip: 38g Pr: 21g

31

**MENU REGIONAL DIA DE CASTILLA LA MANCHA**  
Lentejas a la castellana con puerro y pimiento  
Carcamusa toledana con patatitas  
Lácteo, pan y agua  
740Kcal HC: 72g Lip: 33g Pr: 36g

El valor nutricional está referido al rango de edad de 6 a 9 años

Atendiendo RL 1169/2011 puede solicitar al personal de SERUNION, la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias