

Menú Cocina Central Junio 2025

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

2 Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Rotti de Pavo al Horno. 1T-6-7T-12-12T

Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9 Brócoli Rehogado con Ajitos
Tallarines a la Boloñesa. 1-3T-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

16 Coditos Napolitana 1-3T-6T-10T
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

3 Lentejas con Chorizo. 1T-6T-12T-12
Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

10 Lentejas Castellanas 1T-12
Salmón en Salsa de Eneldo. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Lácteo

17 Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Miércoles

4 Crema de Verduras ECO. 12
Hamburguesa de Atún 4

Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

11 Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

18 Ensalada Mixta 4-12
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas 12
Pan Integral y Agua 1
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Jueves

5 Guisantes a la Sevillana 12
Pollo al Ajillo

Patatas Panadera
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

12 Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12
Patatas Dado 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

19

Viernes

6 Arroz con Tomate.
Crujiente de Bacalao
1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

13 Arroz con Verduras
Merluza al Horno. 4
Pimientos Asados
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Carne + Fruta

20

- ALÉRGENOS
1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
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.

Menú Cocina Central Junio 2025

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 2

Pasta Sin Gluten con Tomate 6T
Filete de Pollo al Horno
Zanahoria Rehogada.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9

Brócoli Rehogado con Ajitos
Pasta Sin Gluten Boloñesa 6T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 16

Pasta Sin Gluten Napolitana 6T
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

- 3

Estofado de Patatas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

- 10

Estofado de Patatas con Verduras. 12
Salmón en Salsa de Eneldo. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Lácteo

- 17

Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Miércoles

- 4

Crema de Verduras ECO. 12
Hamburguesa de Atún 4
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 11

Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 18

Ensalada Mixta 4-12
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Jueves

- 5

Guisantes a la Sevillana 12
Pollo al Ajillo
Patatas Panadera
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12

Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12
Patatas Dado 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 19

Viernes

- 6

Arroz con Tomate.
Merluza al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 13

Arroz con Verduras
Merluza al Horno. 4
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 20

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustaceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
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.

Menú Cocina Central Junio 2025

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 2

Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Rotti de Pavo al Horno. 1T-6-7T-12-12T

Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 9

Brócoli Rehogado con Ajitos
Tallarines a la Boloñesa. 1-3T-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 16

Coditos Napolitana 1-3T-6T-10T
Estofado de Patatas con Ternera. 9T

Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

- 3

Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12
Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

- 10

Lentejas Castellanas 1T-12
Salmón en Salsa de Eneldo. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Lácteo

- 17

Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Miércoles

- 4

Crema de Verduras ECO. 12
Hamburguesa de Atún 4

Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 11

Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 18

Ensalada Mixta 4-12
Perrito Caliente 1-3T-6T-7T-11T
Patatas Fritas 12

Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Jueves

- 5

Guisantes a la Sevillana 12
Pollo al Ajillo

Patatas Panadera
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 12

Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12
Patatas Dado 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 19

Viernes

- 6

Arroz con Tomate.
Crujiente de Bacalao 1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 13

Arroz con Verduras
Merluza al Horno. 4
Pimientos Asados
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 20

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
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.

Menú Cocina Central Junio 2025

Sin Legumbre, Pescado ni Marisco - - CEIP Inmaculada Concepcion

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Arroz con Tomate. Filete de Pollo al Horno Zanahoria Rehogada. Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	3 Estofado de Patatas con Verduras. 12 Tortilla Francesa. 3 Ensalada de Lechuga y Tomate 12 Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	4 Crema de Verduras ECO. 12 Cinta de Lomo Adobado al Horno Tomate Aliñado con AOVE 12 Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Lácteo	5 Brócoli Salteado Pollo al Ajillo Patatas Panadera Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	6 Arroz con Tomate. Tortilla Francesa. 3 Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12 Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz 12 Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	10 Estofado de Patatas con Verduras. 12 Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12 Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	11 Sopa de Arroz Tortilla de Patata con Cebolla. 3 Tomate Aliñado con AOVE 12 Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	12 Crema de Zanahoria ECO. 12 Pollo Asado 12 Patatas Dado 12 Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Lácteo	13 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín Tortilla Francesa. 3 Pimientos Asados Fruta de Temporada y Yogur 7 Cena: Verdura + Carne + Fruta
16 Arroz con Tomate. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate 12 Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	17 Estofado de Patatas con Verduras. 12 Tortilla Francesa. 3 Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12 Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	18 Ensalada Mixta Sin Atún 12 Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas 12 Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T Cena: Arroz + Carne + Fruta	19	20

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustaceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
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.