

Menú Cocina Central Mayo 2025

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

5 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Magro de Cerdo en Salsa. **12**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

12 Espinacas Salteadas con Ajo
Pasta Sin Gluten Boloñesa **6T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Pasta Sin Gluten Napolitana **6T**
Lacón a la Gallega
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

26 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Lomo al Pepe **7**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

6 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Hamburguesa de Atún **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Carne + Fruta

13 Arroz con Tomate.
Salmón a la Naranja. **2T-4-12-14T**

Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

20 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Merluza al Horno. **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

27 Alubias Blancas Campesinas. **12**
Bacalao con Tomate. **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

Miércoles

7 Arroz Tres Delicias **2-3-6-7-12T**
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 + Lácteo

14 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 + Pescado + Lácteo

21 Guisantes a la Sevillana **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Lácteo

28 Paella de Verduras y Marisco. **2-4-12-14**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Jueves

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

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

15 Judías Verdes Rehogadas.
Ragout de Ternera Estofada. **12**
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

22 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

29 Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Carcamusas Toledanas.
Guisantes Rehogados.
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Viernes

9 Judías Blancas con Chorizo. **6T-12T-12**
Merluza a la Billbaína. **4-12**
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

16 Garbanzos Viudos.
Albóndigas de Merluza **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta

23 Arroz a Banda. **4-14T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

30 Garbanzos a la Catalana.
Marmitako de Salmón. **4-12**

Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Carne + Fruta

ALÉRGICOS

- 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 Mayo 2025

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

5 Espaguetis con Tomate **1-3T-6T-10T**
Medallón de Salmón y Calabaza **1-2T-3T-4-7T-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

12 Espinacas Salteadas con Ajo
Pasta a la Boloñesa de Pollo **1-3T-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Coditos Napolitana **1-3T-6T-10T**
Palometa al Horno al Limón **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

26 Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

6 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Hamburguesa de Atún **4**

Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

13 Arroz con Tomate.
Salmón a la Naranja. **2T-4-12-14T**

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

20 Lentejas Castellanas **1T-12**
Merluza Empanada **1-2T-3T-4-6T-7T-12T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

27 Alubias Blancas Campesinas. **12**
Bacalao con Tomate. **2T-4-14T**

Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

Miércoles

7 Coliflor Rebozada **1-2T-4T-6T-7T-10T-14T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**

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

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

21 Guisantes a la Sevillana **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Lácteo

28 Paella de Verduras y Marisco. **2-4-12-14**
Tortilla Francesa. **3**

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

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Jueves

8 Crema de Coliflor. **12**
Albóndigas de Pollo en Salsa. **1-6-12**

Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

15 Judías Verdes Rehogadas.
Ragout de Ternera Estofada. **12**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

22 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

29 Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Merluza al Horno en Salsa Verde **2T-4-9T-12-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Viernes

9 Garbanzos Estofados con Verduras
Merluza a la Bilbaina. **4-12**

Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

16 Garbanzos Viudos.
Albóndigas de Merluza **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta

23 Arroz a Banda. **4-14T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

30 Garbanzos a la Catalana.
Marmitako de Salmón. **4-12**

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Carne + Fruta

ALÉRGICOS

- 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 Mayo 2025

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

5 Espaguetis con Tomate **1-3T-6T-10T**
Magro de Cerdo en Salsa. **12**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

12 Espinacas Salteadas con Ajo
Pasta a la Boloñesa de Pollo **1-3T-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Coditos Napolitana **1-3T-6T-10T**
Lacón a la Gallega
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

26 Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Lomo al Pepe **7**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

6 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Hamburguesa de Atún **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

13 Arroz con Tomate.
Salmón a la Naranja. **2T-4-12-14T**

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

20 Lentejas Castellanas **1T-12**
Merluza Empanada **1-2T-3T-4-6T-7T-12T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

27 Alubias Blancas Campesinas. **12**
Bacalao con Tomate. **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

Miércoles

7 Arroz Tres Delicias **2-3-6-7-12T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

21 Guisantes a la Sevillana **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Lácteo

28 Paella de Verduras y Marisco. **2-4-12-14**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Jueves

8 Crema de Coliflor. **12**
Albóndigas de Pollo en Salsa. **1-6-12**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

15 Judías Verdes Rehogadas.
Ragout de Ternera Estofada. **12**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

22 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

29 Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Carcamusas Toledanas.
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Viernes

9 Judías Blancas con Chorizo. **6T-12T-12**
Merluza a la Billbaina. **4-12**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

16 Garbanzos Viudos.
Albóndigas de Merluza **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta

23 Arroz a Banda. **4-14T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

30 Garbanzos a la Catalana.
Marmitako de Salmón. **4-12**

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Mayo 2025

Sin Legumbre, Pescado ni Marisco - CEIP Inmaculada Concepcion

Lunes

5 Arroz con Tomate.
Magro de Cerdo en Salsa. **12**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

12 Espinacas Salteadas con Ajo
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

19 Arroz con Tomate.
Lacón a la Gallega
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

26 Arroz con Tomate.
Lomo al Pepe **7**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Martes

6 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

13 Arroz con Tomate.
Filete de Pollo al Horno
Pimientos Asados

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

20 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

27 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Filete de Pollo al Horno
Pimientos Asados

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Miércoles

7 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

14 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Lácteo

21 Sopa de Arroz
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Ave + Lácteo

28 Arroz con Verduras: Cebolla, Zanahoria, Champiñón, Calabacín
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

Jueves

8 Crema de Coliflor. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

15 Crema de Verduras ECO. **12**
Ragout de Ternera Estofada. **12**
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

22 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

29 Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Pollo Asado **12**
Champiñón Rehogado

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Viernes

9 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

16 Arroz Pilaf
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta

23 Arroz con Tomate.
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

30 Calabacín Rehogado
Salchichas de Pavo al Horno
Zanahoria Rehogada.

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Carne + Fruta

ALÉRGICOS

- 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.