



## MENÚ JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<i>Cocido de garbanzos</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate</i> <i>Pollo al horno</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias</i> <i>Tortilla de patatas</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Sopa de fideos con pollo</i> <i>Rosada con verduras</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Crema de calabacín con queso</i> <i>Carne con tomate</i> <i>Ensalada y Yogur de frutas</i>
E-694K P-13g L-35g H-52g G.sat 2,4g Sal 0,4g Azu 0,2g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-685K P-14g L-32g H-54g G.sat 3,4g Sal 0,2g Azu 1,5g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-675,1K P-15g L-34g H-51g G.sat 4,5g Sal 0,5g Azu 0,2g
8	9	10	11	12
<i>Cazuela de pescado</i> <i>Salchichas frescas</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de tomate</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Lentejas con chorizo</i> <i>Albóndigas de pollo</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate y atún</i> <i>Tortilla calabacín</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Potaje de bacalao</i> <i>Medallas de pollo al horno</i> <i>Ensalada y Yogur de frutas</i>
E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 2g Sal 1g Azu 3g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,5g Sal 0,3g Azu 2g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 3,5g Sal 1,1g Azu 0,4g
15	16	17	18	19
<i>Cocido de garbanzos con pollo</i> <i>Salmón al horno</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate y queso</i> <i>Pollo con champiñones</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias con carne</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de tomate</i> <i>Salchichas frescas</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>	<i>Ensalada de pasta</i> <i>Empanadillas al horno</i> <i>Ensalada y Yogur de frutas</i>
E-685K P-14g L-32g H-54 G.sat 3,4g Sal 0,2g Azu 1,5g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 3,2g Sal 0,5g Azu 1,8g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-694K P-13g L-35g H-52g G.sat 4g Sal 0,6g Azu 0,2g
22	23	24	25	26
<i>Lentejas con chorizo</i> <i>Albóndigas de pollo</i> <i>Ensalada y Fruta del tiempo</i>				
E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,5g Sal 0,3g Azu 2g				

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN. NUESTRA EMPRESA DISPONE DE CARTA DE ALERGENOS (REGLAMENTO CE 1169/2011) PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON SU CENTRO O POR CORREO ELECTRONICO [cateringmarazul@gmail.com](mailto:cateringmarazul@gmail.com)  
 LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.  
 NUESTRAS ENSALADAS TENDRAN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS ..... ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERÉS DE LOS PEQUES  
 NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLÁTANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS .....