

Menú Guadalajara Junio 2026

Sin Pescado - - CEIP la Arboleda de Píoz

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Macarrones con Tomate Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4  FESTIVO	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
8 Coditos al Ajillo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	10 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Estofado de Patatas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
15 Ensalada de Pasta (Sin Atún) Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	16 Lentejas Castellanas Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Sin Atún Perrito Caliente Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	18	19

mediterránea

Menú Guadalajara Junio 2026

Sin Carne - - CEIP la Arboleda de Pioz

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	3 Macarrones con Tomate Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4  FESTIVO	5 Crema de Calabacín ECO Abadejo al Ajillo Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
8 Coditos al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	9 Crema de Verduras ECO Abadejo al Horno Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	10 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Pasta + Huevo + Lácteo	12 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta con Atún Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	16 Lentejas Castellanas Abadejo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Lácteo	17 Ensalada Mixta Escalope de Merluza Patatas Fritas Pan y Agua Postre Especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

mediterránea

Menú Guadalajara Junio 2026

Sin Gluten - - CEIP la Arboleda de Piz

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10 Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Rehogado Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Sin Gluten y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

mediterránea

Menú Guadalajara Junio 2026

Sin Lactosa - - CEIP la Arboleda de Píoz

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Macarrones con Tomate Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4  FESTIVO	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8 Coditos al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta con Atún Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Lentejas Castellanas Abadejo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

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 Guadalajara Junio 2026

Sin Lactosa ni Huevo - - CEIP la Arboleda de Píoz

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Lentejas con Chorizo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2	Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3	Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	4	 FESTIVO	5	Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8	Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9	Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10	Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11	Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Carne + Lácteo	12	Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15	Ensalada de Pasta (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16	Lentejas Castellanas Abadejo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18		19	

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.