

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2026

LA SALLE DE CORDOBA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
<p><b>1</b></p> <p>Lentejas con verduras de temporada(14) Hamburguesa(1,9,14) al horno con ensalada fresca con aceitunas negras(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p><b>2</b></p> <p>Espaguetis (integrales)(1,2,9,12) con salsa boloñesa de atún (atún, tomate y cebolla)(4) Tortilla francesa(2) con ensalada de lechuga y brotes de soja(9,14) Yogur(3) y pan integral(1) (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cocido de garbanzos Filete de abadejo a la andaluza(1,4) con ensalada fresca con maíz Dulce(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p><b>4</b></p> <p>Arroz con verduras Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, huevo duro, maíz y zanahoria(2,14) Macarrones con boloñesa de soja(1,2,9,12) Fruta de temporada y pan integral(1) (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p><b>7</b></p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>VE: 2577/617 GT: 18 GS: 3 HC: 88 AZ: 19 PROT: 29 SAL: 1</p>
<p><b>8</b></p> <p>Arroz caldoso Filete de abadejo a la andaluza(1,4) con ensalada fresca con maíz dulce(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>Cocido de garbanzos Jamoncitos de pollo asados con brócoli salteado Yogur(3) y pan integral(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Macarrones con salsa de tomate con pasta integral(1,9,12) Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, huevo duro, maíz y zanahoria(2,14) Lentejas estofadas con verduras(14) Fruta de temporada y pan integral(1) (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>12</b></p> <p>Patatas estofadas con carne(14) Tortilla de espinacas(2) con ensalada fresca con aceitunas negras(14) Fruta de temporada y pan integral(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p><b>14</b></p> <p>1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p>VE: 2775/664 GT: 17 GS: 3 HC: 97 AZ: 20 PROT: 35 SAL: 1</p>
<p><b>15</b></p> <p>Sopa de ave con fideos(1,9,11,12) Jamoncitos de pollo al limón(14) con ensalada fresca de lechuga con tomate(14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>Puré de calabaza(14) Lomo asado en salsa con patatas fritas Yogur(3) y pan integral(1) (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Arroz salteado con champiñones Albóndigas de soja en caldo(1,9,11,12,14) Fruta de temporada y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>18</b></p> <p>Macarrones con boloñesa de jamón de york con pasta Integral(1,9,12) Ventresca de merluza(4) con ajo y perejil con ensalada fresca con maíz dulce(14) Fruta de temporada y pan integral(1) (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Lentejas guisadas con chorizo(14) Tortilla de patata(2) al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada(14) Fruta de temporada y pan integral(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos</p>	<p><b>20</b></p> <p>1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos</p>	<p>VE: 3032/725 GT: 21 GS: 5 HC: 96 AZ: 18 PROT: 35 SAL: 2</p>
<p><b>22</b></p> <p>Coditos a la napolitana(1,2,9,12) Croquetas de jamón(1,6,2,4,9,3,5,12) con ensalada fresca con aceitunas(14) Yogur(3) y pan(1) (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>VACACIONES DE VERANO</b> 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p><b>24</b></p> <p><b>VACACIONES DE VERANO</b> 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p><b>VACACIONES DE VERANO</b> 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>VACACIONES DE VERANO</b> 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>VE: 4248/1016 GT: 48 GS: 10 HC: 114 AZ: 17 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p><b>29</b></p> <p>Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.</p>	<p><b>30</b></p> <p>1 GLUTEN 2 HUEVO 3 LECHE 4 PESCADO 5 MOLUSCOS 6 CRUSTÁCEOS 7 FRUTOS SECOS</p> <p>8 CACAHUETE 9 SOJA 10 SESAMO 11 APIO 12 MOSTAZA 13 ALTRAMUZ 14 SULTITOS</p>						<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0</p>

(\*) Recomendación cena (\*\*) Recomendación comida // A partir de 18 meses

