





LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>Guiso de habichuelas con chorizo. Abadejo al horno en salsa de pisto. Ensalada de tomate, ajo y orégano. Yogur</p>	<p>Crema de verduras. Alitas de pollo al horno en salsa de limón acompañadas de arroz integral. Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa marinera. Redondo de cerdo en salsa de verduras con puré de patata. Fruta de temporada.</p>	<p>Guisantes rehogados con jamón. Huevo frito con patatas gajo cocidas al horno. Fruta de temporada.</p>	<p>Hamburguesa completa tradicional de San Isidro Ágora. Carne, pan, tomate, lechuga, queso, cebolla, salsa ketchup y mostaza al gusto. Natillas.</p> 
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>SAN ISIDRO</p> 	<p>Puré de zanahoria. Limanda al horno en salsa de limón. Ensalada de tomate, ajo, aceitunas negras al pimentón. Fruta de temporada.</p>	<p>Macarrones 4 quesos con champiñón. Filetes de lomo de cerdo en salsa con ensalada de lechuga, tomate y ajo. Fruta de temporada.</p>	<p>Judías verdes rehogadas con jamón y patata cocida. Huevos rellenos de atún, tomate y mahonesa en cama de lechuga y maíz. Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa de cocido madrileño. Cocido completo garbanzos, pollo, chorizo, jamón, falda y panceta. Fruta de temporada</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>Puré de calabacín. Tortilla de patata con pimientos verdes fritos. Fruta de temporada.</p>	<p>Gazpacho andaluz. Filetes de pollo empanizado con patatas gajo al horno. Fruta de temporada.</p>	<p>Garbanzos salteados con verduras. Merluza al horno en salsa de tomate. Yogur.</p>	<p>Pastel de carne y patata. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz, atún y huevo duro. Fruta de temporada.</p>	<p>Paella mixta. Ensalada mixta. Fruta de temporada.</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
<p>Día Internacional Arroz 3 delicias. Pollo al limón. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.</p>	<p>Fabada asturiana. Ensalada de lechuga, tomate, atún, huevo duro, maíz y zanahoria. Yogur.</p>	<p>Espaguetis Boloñesa. "Ensalada Dire" (César) Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa de caldo de verdura con estrellitas. Salmón al horno en salsa de soja y miel. Ensalada de tomate y ajo. Fruta de temporada.</p>	<p>Puré de calabaza. Albóndigas en salsa de verduras con patatas fritas. Fruta de temporada.</p>

Menú del 29 de mayo al viernes 2 de junio realizado por 6º de primaria. Muchas gracias chicos y chicas por vuestro trabajo.

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional. Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

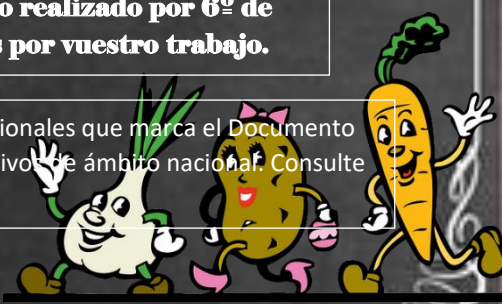




LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>Guiso de habichuelas con verduras. Seitán al horno en salsa de pisto. Ensalada de tomate, ajo y orégano. Yogur</p>	<p>Crema de verduras. Salchichas vegetarianas a la plancha en salsa de limón acompañadas de arroz integral. Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa de caldo de verduras. Salteado de garbanzos con verduras, puré de patata. Fruta de temporada.</p>	<p>Guisantes rehogados con ajo y pimentón. Huevo frito con patatas gajo cocidas al horno. Fruta de temporada.</p>	<p>Hamburguesa vegetariana completa tradicional de San Isidro Ágora, pan, tomate, lechuga, queso, cebolla, salsa ketchup y mostaza al gusto. Natillas.</p> 
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>SAN ISIDRO</p> 	<p>Puré de zanahoria. Tofu en salsa de limón. Ensalada de tomate, ajo, aceitunas negras al pimentón. Fruta de temporada.</p>	<p>Macarrones 4 quesos con champiñón. Ensalada de lentejas. Fruta de temporada.</p>	<p>Judías verdes rehogadas con patata cocida. Huevos rellenos de, tomate, hummus y mahonesa en cama de lechuga y maíz. Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa caldo de verduras. Garbanzos rehogados con verduras al pimentón. Fruta de temporada</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>Puré de calabacín. Tortilla de patata con pimientos verdes fritos. Fruta de temporada.</p>	<p>Gazpacho andaluz. Tofu empanizado con patatas gajo al horno. Fruta de temporada.</p>	<p>Garbanzos salteados con verduras. Seitán al horno en salsa de tomate. Yogur.</p>	<p>Pastel vegetariano con patata. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y huevo duro. Fruta de temporada.</p>	<p>Paella de verduras. Ensalada mixta (sin atún con brotes de soja). Fruta de temporada.</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
<p>Arroz 3 delicias (sin jamón, ni gambas) zanahoria, guisantes y tortilla. Rollito de primavera al horno. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.</p>	<p>Judías blancas con verduras. Ensalada de lechuga, tomate, huevo duro, maíz, brotes de soja y zanahoria. Yogur.</p>	<p>Espaguetis con tomate, berenjena y champiñones. Ensalada Mixta sin atún. Fruta de temporada.</p>	<p>Sopa de caldo de verdura con estrellitas. Tofu al horno en salsa de soja y miel. Ensalada de tomate y ajo. Fruta de temporada.</p>	<p>Puré de calabaza. Hamburguesa vegetariana en salsa de verduras con patatas fritas. Fruta de temporada.</p>



Menú del 29 de mayo al viernes 2 de junio realizado por 6º de primaria. Muchas gracias chicos y chicas por vuestro trabajo.

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional. Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.





MENÚ CASERO SIN HUEVO
MAYO 2023

LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Guiso de habichuelas con chorizo. Abadejo al horno en salsa de pisto. Ensalada de tomate, ajo y orégano. Yogur	Crema de verduras. Alitas de pollo al horno en salsa de limón acompañadas de arroz integral. Fruta de temporada.	Sopa marinera (fideos sin huevo). Redondo de cerdo en salsa de verduras con puré de patata. Fruta de temporada.	Guisantes rehogados con jamón. Filete de pollo con patatas gajo cocidas al horno. Fruta de temporada.	Hamburguesa completa tradicional de San Isidro Ágora. Carne, pan, tomate, lechuga, queso, cebolla, salsa ketchup y mostaza al gusto. Natillas. 
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
SAN ISIDRO 	Puré de zanahoria. Limanda en salsa de limón. Ensalada de tomate, ajo, aceitunas negras al pimentón. Fruta de temporada.	Macarrones (sin huevo) 4 quesos con champiñón. Filetes de lomo de cerdo en salsa con ensalada de lechuga, tomate y ajo. Fruta de temporada.	Judías verdes rehogadas con jamón y patata cocida. Filete de pollo con tomate en cama de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Sopa de cocido madrileño (fideos sin huevo). Cocido completo garbanzos, pollo, chorizo, jamón, falda y panceta. Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Puré de calabacín. Filete de lomo con pimientos verdes fritos. Fruta de temporada.	Gazpacho andaluz. Filetes de pollo empanizado (sin huevo) con patatas gajo al horno. Fruta de temporada.	Garbanzos salteados con verduras. Merluza al horno en salsa de tomate. Yogur.	Pastel de carne y patata. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y atún. Fruta de temporada.	Paella mixta. Ensalada mixta (sin huevo). Fruta de temporada.
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
Arroz 3 delicias (sin tortilla). Pollo al limón. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada de lechuga, tomate, atún, maíz y zanahoria. Yogur.	Espaguetis (pasta sin huevo) Boloñesa. "Ensalada Dire" (César) sin salsa. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de verdura con estrellitas. Salmón al horno en salsa de soja y miel. Ensalada de tomate y ajo. Fruta de temporada.	Puré de calabaza. Albóndigas en salsa de verduras con patatas fritas. Fruta de temporada.

Menú del 29 de mayo al viernes 2 de junio realizado por 6º de primaria. Muchas gracias chicos y chicas por vuestro trabajo.

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional. Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

