COLEGIO ÁGORA

MENÚ CASERO JUNIO 2025

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con tomate y **patata cocida** **Calamares a la romana al horno.**	**Ensaladilla rusa**. **Tortilla francesa con queso** y tomate natural.	**Ensalada de pasta** (tomate natural**, atún,** maíz, aceitunas, zanahoria). **Merluza al horno con verduras.**	**Puré de verdura de temporada**. Muslitos de pollo al horno con patata panadera.	Último cocido del curso **Sopa de cocido** Guarnición de Cocido. Ensalada de lechuga
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas de la huerta. **Limanda** al horno en salsa de limón	**Puré de calabacín.** **Huevos rotos** con patatas gajo al horno.	**Fideuá mixta** Ensalada de **queso fresco,** tomates y aceitunas.	Brócoli con **patata** y pimentón. Cinta de lomo en salsa de champiñón.	Guisantes con jamón. **Huevos rellenos de atún y tomate con mayonesa** en cama de lechuga.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Sopa de verduras. **Tortilla de patatas** con pimientos.	**Pizzas variadas**. Ensalada de lechuga, zanahoria y **atún**.	Gazpacho. **Salmón con salsa de soja** y miel.	Guiso de habichuelas con arroz integral y verduras. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano.	**Espaguetis a la boloñesa.** **Ensalada mixta.**
El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. **El postre todos los días será fruta de temporada, cítricos los días de legumbre. Si no se puede fruta por motivos de logística, yogurt natural**				
¡FELIZ VERANO FAMILIAS ÁGORA!				

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

COLEGIO ÁGORA

MENÚ CASERO JUNIO 2025

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con tomate y **patata cocida** **Calamares a la romana al horno.**	**Ensaladilla campera (sin huevo)**. **Salchichas frescas salteadas con queso** y tomate natural.	**Ensalada de pasta** (tomate natural**, atún,** maíz, aceitunas, zanahoria). **Merluza al horno con verduras.**	**Puré de verdura de temporada**. Muslitos de pollo al horno con patata panadera.	Último cocido del curso **Sopa de cocido** Guarnición de Cocido. Ensalada de lechuga
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas de la huerta. **Limanda** al horno en salsa de limón	**Puré de calabacín.** Cinta de lomo con patatas gajo al horno.	**Fideuá mixta** Ensalada de **queso fresco,** tomates y aceitunas.	Brócoli con **patata** y pimentón. Cinta de lomo en salsa de champiñón.	Guisantes con jamón. Filete de pollo con tomate y lechuga.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Sopa de verduras. Salchichas frescas con pimientos.	**Pizzas variadas**. Ensalada de lechuga, zanahoria y **atún.**	Gazpacho. **Salmón con salsa de soja** y miel.	Guiso de habichuelas con arroz integral y verduras. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano.	**Espaguetis a la boloñesa. Ensalada mixta (sin huevo).**
El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. El postre todos los días será fruta de temporada, cítricos los días de legumbre. Si no se puede fruta por motivos de logística, yogurt natural				
¡FELIZ VERANO FAMILIAS ÁGORA!				

SIN HUEVO

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

COLEGIO ÁGORA

MENÚ CASERO JUNIO 2025

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con tomate y **patata cocida** **Hamburguesa vegetal al horno.**	**Ensaladilla rusa (sin atún)**. **Tortilla francesa con queso** y tomate natural.	**Ensalada de pasta** (tomate natural**,** maíz, aceitunas, zanahoria). **Rollito de primavera.**	**Puré de verdura de temporada**. **Croquetas vegetarianas** con patata panadera.	Último cocido del curso **Sopa de cocido** Salteado de garbanzos con verduras. Ensalada de lechuga.
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas de la huerta. **Tofu** al horno en salsa de limón	**Puré de calabacín.** **Huevos rotos** con patatas gajo al horno.	**Fideuá de verduras** Ensalada de **queso fresco,** tomates y aceitunas.	Brócoli con **patata** y pimentón. **Hamburguesa vegetal** en salsa de champiñón.	Guisantes con jamón. **Huevos rellenos de** maíz y tomate con **mayonesa** en cama de lechuga.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Sopa de verduras. **Tortilla de patatas** con pimientos.	**Pizzas vegetales**. Ensalada de lechuga, zanahoria.	Gazpacho. **Salchichas vegetales con salsa de soja** y miel.	Guiso de habichuelas con arroz integral y verduras. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano.	**Espaguetis con tomate y seitán.** **Croquetas de setas.** **Ensalada mixta (sin atunes).**
El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. **El postre todos los días será fruta de temporada, cítricos los días de legumbre. Si no se puede fruta por motivos de logística, yogurt natural**				
¡FELIZ VERANO FAMILIAS ÁGORA!				
VEGETARIANO				

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

COLEGIO ÁGORA

MENÚ CASERO JUNIO 2025

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con tomate y **patata cocida** **Calamares a la romana al horno.**	**Ensaladilla rusa**. **Tortilla francesa con jamón york** tomate natural.	**Ensalada de pasta** (tomate natural**, atún,** maíz, aceitunas, zanahoria). **Merluza al horno con verduras.**	**Puré de verdura de temporada**. Muslitos de pollo al horno con patata panadera.	Último cocido del curso **Sopa de cocido** Guarnición de Cocido. Ensalada de lechuga
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas de la huerta. **Limanda** al horno en salsa de limón	**Puré de calabacín.** **Huevos rotos** con patatas gajo al horno.	**Fideuá mixta** Ensalada de lechuga**,** tomates y aceitunas.	Brócoli con **patata** y pimentón. Cinta de lomo en salsa de champiñón.	Guisantes con jamón. **Huevos rellenos de atún y tomate con mayonesa** en cama de lechuga.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Sopa de verduras. **Tortilla de patatas** con pimientos.	**Pizzas variadas sin queso**. Ensalada de lechuga, zanahoria y **atún.**	Gazpacho. **Salmón con salsa de soja** y miel.	Guiso de habichuelas con arroz integral y verduras. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano.	**Espaguetis a la boloñesa.** **Ensalada mixta.**
El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. **El postre todos los días será fruta de temporada, cítricos los días de legumbre. Si no se puede fruta por motivos de logística, yogurt de soja.**				
¡FELIZ VERANO FAMILIAS ÁGORA!				

SIN LECHE

- Los purés y cremas se preparan sin leche.

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.