

## Menú diario

Nº 33

del 25 al 29 de mayo de 2026

	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
<b>ALMUERZO</b>	<b>1º</b> Macarrones con tomate y atún  <b>2º</b> Bacalao frito con ensalada  Fruta	<b>1º</b> Lentejas con verduras y arroz  <b>2º</b> Tortilla de verduras  Fruta	<b>1º</b> Ensalada con fruta  <b>2º</b> Lenguado/merluza1 al horno con guarnición de patata asada  Fruta	<b>1º</b> Alubias guisadas con patatas y verdura  <b>2º</b> Pollo a la jardinera  Fruta	<b>1º</b> Ensalada multicolor de arroz  <b>2º</b> Huevos cocidos con tomate aliñado.  Fruta
<b>CENA</b>	<b>1º</b> Ensalada de pasta (integral) con queso Lechuga, maíz, manzana, aceitunas  <b>2º</b> Merluza en salsa de cebolla con crema de calabacín y patata  Fruta	<b>1º</b> Parrillada de verduras Calabacín, pimiento, champiñones, zanahoria  <b>2º</b> Hamburguesa mixta con lechuga, tomate, cebolla y queso  Fruta	<b>1º</b> Salmorejo con jamón  <b>2º</b> Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, espinacas, pasas y nueces  Fruta o lácteo	<b>1º</b> Pisto  <b>2º</b> Salmón1 a la plancha con patatas aliñadas  Fruta	

\*Todas las comidas se pueden elaborar sin alérgenos, siempre que se comunique a la dirección.