



MENÚ JUNIO 2026 – INFANTIL I-II Y PRIMARIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

1	2	3	4	5	MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO/A CON ALERGIA /INTOLERANCIA: <u>INTOLERANCIA AL GLUTEN:</u> Pasta sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia. <u>ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO</u> Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo. <u>ALERGIA PROTEINA LECHE VACA</u> Alimentos libres de PLV <u>ALERGIA AL HUEVO:</u> Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo <u>ALERGIA A FRUTOS SECOS:</u> Elaboración de alimentos sin ningún fruto seco. <u>ALERGIA A SOJA:</u> Elaboración de los alimentos sin Soja.
Arroz blanco tres delicias Palometa en salsa de tomate Fruta	Ensalada de legumbres Tortilla de patata con ensalada de zanahoria Fruta	Crema de calabaza Albóndigas casera con patatitas dado Fruta	Pasta carbonara Salmón plancha con ensalada de tomate Fruta	Salmorejo con jamón serrano Pollo asado con zanahoria Yogur/Fruta	
8	9	10	11	12	
Arroz negro con calamares Filete contramuslo de pollo la plancha	Judías verdes con tomate Huevos rellenos de atún con arroz blanco con tomate Fruta	Lentejas estofadas Salmón plancha con ensalada de tomate Fruta	Lasaña de verduras o cogollos con picadillo Cinta de lomo fresca con ensalada de canónigos Fruta	Ensaladilla rusa Merluza en salsa verde Quesito-Membrillo /Fruta	
15	16	17	18	19	
Arroz con tomate Merluza a la romana con ensalada baby mix Fruta	Judías blancas estofadas Tortilla calabacín con ensalada de tomate Fruta	Macarrones integrales boloñesa Calamares a la romana con baby mix Fruta	Salteado de verduras Nuggets caseros pollo con ensalada de zanahoria Fruta	Vichyssoise Solomillo en salsa con arroz blanco Helado/Fruta	



PRIMARY AND INFANTIL I & II SCHOOL - LUNCH MENU JUNE 2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY		
1		2		3		4		5		<p>MONTHLY MENU ADAPTED TO EVERY STUDENT WITH ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE</p> <p><u>GLUTEN INTOLERANCE:</u> Gluten free pasta, meat and fish made according to their allergy conditions.</p> <p><u>FISH OR SEAFOOD ALLERGY</u> Substitution by chicken, pork or beef.</p> <p><u>COW'S MILK PROTEIN ALLERGY</u> Cow's milk protein free food</p> <p><u>EGG ALLERGY:</u> Egg free pasta</p> <p><u>NUTS ALLERGY:</u> Food made without nuts.</p> <p><u>SOYA ALLERGY::</u> Food made without soya</p>
Stir fried rice Pomfret in tomato sauce Fruit	Legume salad Potato omelette with carrot salad Fruit	Pumpkin cream Homemade meatballs with diced chips Fruit	Pasta carbonara Grilled salmon with tomato salad Fruit	Salmorejo (cold tomato and bread soup) with ham Roast chicken with tomato salad Fruit						
8		9		10		11		12		
Rice in squid ink with calamari Grilled thigh chicken fillet Fruit	Green beans in tomato sauce Tuna deviled eggs with rice and tomato sauce Fruit	Lentil stew Grilled salmon with tomato salad Fruit	Vegetable lasagna Pork tenderloin with lamb's lettuce salad Fruit	Potato salad with mayonaisse sauce Hake in green sauce Quince and cheese or Fruit						
15		16		17		18		19		
Rice with tomato sauce Battered hake with baby mix salad Fruit	Beans stew Courgette omelette with tomato salad Fruit	Wholegrain macaroni bolognese Battered calamari with baby mix salad Fruit	Vegetable sauté Homemade chicken nuggets with carrot salad Fruit	Vichyssoise Pork sirloin in sauce with rice Ice cream or fruit						



MENÚ JUNIO 2026 – SECUNDARIA

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		
1		2		3		4		5		<p>MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO/A CON ALERGIA /INTOLERANCIA:</p> <p>INTOLERANCIA AL GLUTEN: Pasta sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.</p> <p>ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.</p> <p>ALERGIA PROTEINA LECHE VACA Alimentos libres de PLV</p> <p>ALERGIA AL HUEVO: Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo</p> <p>ALERGIA A FRUTOS SECOS: Elaboración de alimentos sin ningún fruto seco.</p> <p>ALERGIA A SOJA: Elaboración de los alimentos sin Soja.</p>
Arroz blanco tres delicias o ensalada dúo con manzana nueces y pasas Palometa en salsa de tomate Fruta		Ensalada de legumbres o alcachofas con jamón Tortilla de patata con ensalada de zanahoria Fruta		Crema de calabaza Albóndigas casera con patatitas dado Fruta		Pasta carbonara o menestra de verduras Salmón plancha con ensalada de tomate Fruta		Salmorejo con jamón serrano Pollo asado con zanahoria Yogur/Fruta		
8		9		10		11		12		
Arroz negro con calamares o champiñón rehogado Filete contramuslo de pollo plancha con ensalada de lechuga Fruta		Judías verdes con tomate Huevos rellenos de atún con arroz blanco con tomate Fruta		Lentejas estofadas o menestra de verduras Salmón plancha con ensalada de tomate Fruta		Lasaña de verduras o cogollos con picadillo Cinta de lomo fresca con ensalada de canónigos Fruta		Ensaladilla rusa o salteado wok Merluza en salsa verde Quesito-Membrillo /Fruta		
15		16		17		18		19		
Arroz con tomate o salteado mediterráneo Merluza a la romana con ensalada baby mix Fruta		Judías blancas estofadas o espárragos blancos Tortilla de calabacín con ensalada de tomate Fruta		Macarrones integrales boloñesa o acelgas rehogadas Calamares a la romana con baby mix Fruta		Salteado de verduras Nuggets caseros pollo con ensalada de zanahoria Fruta		Vichyssoise Solomillo en salsa con arroz blanco Helado/Fruta		



SECONDARY LUNCH MENU - JUNE 2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY		
1		2		3		4		5		<p>MONTHLY MENU ADAPTED TO EVERY STUDENT WITH ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE</p> <p>GLUTEN INTOLERANCE: Gluten free pasta, meat and fish made according to their allergy conditions.</p> <p>FISH OR SEAFOOD ALLERGY Substitution by chicken, pork or beef.</p> <p>COW'S MILK PROTEIN ALLERGY Cow's milk protein free food</p> <p>EGG ALLERGY: Egg free pasta</p> <p>NUTS ALLERGY: Food made without nuts.</p> <p>SOYA ALLERGY:: Food made without soya</p>
Stir fried rice or salad with apple, nuts and raisins Pomfret in tomato sauce Fruit		Legume salad or artichokes with ham Potato omelette with carrot salad Fruit		Pumpkin cream Homemade meatballs with diced chips Fruit		Pasta carbonara or mixed vegetable sauté Grilled salmon with tomato salad Fruit		Salmorejo (cold tomato and bread soup) with ham Roast chicken with tomato salad Fruit		
8		9		10		11		12		
Rice in squid ink with calamari or mushroom sauté Grilled thigh chicken fillet Fruit		Green beans in tomato sauce Tuna deviled eggs with rice and tomato sauce Fruit		Lentil stew or mixed vegetable sauté Grilled salmon with tomato salad Fruit		Vegetable lasagna or lettuce buds with ham Pork tenderloin with lamb's lettuce salad Fruit		Potato salad with mayonaise sauce or wok sauté Hake in green sauce Quince and cheese or Fruit		
15		16		17		18		19		
Rice with tomato sauce or Mediterranean sauté Battered hake with baby mix salad Fruit		Beans stew or white asparagus Courgette omelette with tomato salad Fruit		Wholegrain macaroni bolognese or chard sauté Battered calamari with baby mix salad Fruit		Vegetable sauté Homemade chicken nuggets with carrot salad Fruit		Vichyssoise Pork sirloin in sauce with rice Ice cream or fruit		