

Menú Early Years C/Ronda de Sobradriel - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY								MARTES / TUESDAY								MIÉRCOLES / WEDNESDAY								JUEVES / THURSDAY								VIERNES / FRIDAY							
2								3								4								5								6 FLAVOURS OF ANDALUCIA							
Lentejas ecológicas estofadas con verduras								Arroz con salsa casera de tomate								Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)								Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)								Puré de verduras (12)							
Organic lentil soup								Rice with homemade tomato sauce								Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce								Sautéed pasta & garlic								Creamy vegetables soup							
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)								Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)								Muslitos de pollo al horno con pisto								Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)								Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)							
Ham omelette and diced courgettes.								Hake fillet fritter & Mediterranean salad								Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.								Lemon fish goujons and Capresse salad								Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts							
kcal	668	Lip	19,4	Prot	27,3	HdC	96	kcal	707	Lip	13,0	Prot	36,1	HdC	111	kcal	702	Lip	30,8	Prot	29,5	HdC	77	kcal	677	Lip	20,1	Prot	37,1	HdC	87	kcal	711	Lip	27,9	Prot	39,2	HdC	76
9								10								11								12								13 MEDITERRANEAN FLAVOURS							
Fideuá vegetal (1,3,6,10)								Crema de calabacín (12)								Judías verdes salteadas con taquitos de bacon								Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)								Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)							
Veggie fideua								Courgette cream soup								Green beans & diced bacon								Veggie cus cus								Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.							
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)								Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón								Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)								Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maiz								Croquetas de bacalao con ens.de tomate y quesito (1,2,3,4,6,7,9,14)							
Grilled salmon & ratatouille								Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)								Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)								Turkey stew & green salad								Cod croquettes & tomato and cheese salad							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	751	Lip	27,8	Prot	31,0	HdC	94	kcal	603	Lip	24,3	Prot	29,5	HdC	67	kcal	664	Lip	35,1	Prot	14,0	HdC	73	kcal	736	Lip	20,3	Prot	38,3	HdC	100	kcal	752	Lip	23,5	Prot	28,1	HdC	107
16								17								18								19								20 FLAVOURS OF THE NORTH							
Crema de calabaza (7,12)								Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)								Judías blancas estofadas								Arroz con tomate (salsa casera)								Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)							
Pumpkin soup								Carbonara whole-grain pasta								White bean soup								Rice with tomato sauce								Potato, vegetables & mayo salad							
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)								Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)								Pollo asado con patatitas al vapor (12)								Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)								Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)							
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice								Hake fillet in sauce with peas								Roasted chicken & boiled potatoes								Cheese omelette with grilled courgette								Tuna & pisto homemada pasty							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	720	Lip	31,8	Prot	21,4	HdC	87	kcal	725	Lip	23,5	Prot	37,7	HdC	91	kcal	724	Lip	23,9	Prot	38,8	HdC	88	kcal	714	Lip	22,1	Prot	18,0	HdC	111	kcal	654	Lip	35,4	Prot	37,7	HdC	46
23								24								25								26								27 HAPPY SUMMER BREAK							
Gazpacho andaluz casero (1,12)								Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)								Crema Esaú de legumbres (12)								Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)								Último día de Clase							
Gazpacho (cold tomato soup)								Special fried rice								Creamy of legumes soup								Pasta in homemade tomato sauce & cheese								Last day of School							
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)								Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)								Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)								Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas								Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)							
Spanish potato and onion omelette with salad								Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)								Bolognese Lasagna								Grilled hake with sauteed vegetables								Homemade ham & cheese panninis							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	675	Lip	26,5	Prot	22,8	HdC	86	kcal	734	Lip	20,5	Prot	31,5	HdC	106	kcal	676	Lip	21,0	Prot	30,1	HdC	92	kcal	705	Lip	18,3	Prot	38,2	HdC	97	kcal	677	Lip	22,0	Prot	37,7	HdC	82

Menú Primaria C/Ronda de Sobradriel - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY								MARTES / TUESDAY								MIÉRCOLES / WEDNESDAY								JUEVES / THURSDAY								VIERNES / FRIDAY							
2								3								4								5								6 FLAVOURS OF ANDALUCIA							
Lentejas ecológicas estofadas con verduras								Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)								Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)								Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)								Salmorejo cordobés suave (1,3,12)							
Organic lentil soup								Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)								Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce								Sautéed pasta & garlic								Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)							
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)								Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)								Muslitos de pollo al horno con pisto								Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)								Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)							
Ham omelette and diced courgettes.								Hake fillet fritter & Mediterranean salad								Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.								Lemon fish goujons and Capresse salad								Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts							
kcal	668	Lip	19,4	Prot	27,3	HdC	96	kcal	707	Lip	13,0	Prot	36,1	HdC	111	kcal	702	Lip	30,8	Prot	29,5	HdC	77	kcal	677	Lip	20,1	Prot	37,1	HdC	87	kcal	711	Lip	27,9	Prot	39,2	HdC	76
9								10								11								12								13 MEDITERRANEAN FLAVOURS							
Fideuá vegetal (1,3,6,10)								Crema de calabacín (12)								Judías verdes salteadas con taquitos de bacon								Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)								Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)							
Veggie fideua								Courgette cream soup								Green beans & diced bacon								Veggie cus cus								Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.							
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)								Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón								Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)								Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maiz								Croquetas de bacalao con ens.de tomate y queso (1,2,3,4,6,7,9,14)							
Grilled salmon & ratatouille								Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)								Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)								Turkey stew & green salad								Cod croquettes & tomato and cheese salad							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	751	Lip	27,8	Prot	31,0	HdC	94	kcal	603	Lip	24,3	Prot	29,5	HdC	67	kcal	664	Lip	35,1	Prot	14,0	HdC	73	kcal	736	Lip	20,3	Prot	38,3	HdC	100	kcal	752	Lip	23,5	Prot	28,1	HdC	107
16								17								18								19								20 FLAVOURS OF THE NORTH							
Crema de calabaza (7,12)								Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)								Judías blancas estofadas								Arroz con tomate (salsa casera)								Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)							
Pumpkin soup								Carbonara whole-grain pasta								White bean soup								Rice with tomato sauce								Potato, vegetables & mayo salad							
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)								Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)								Pollo asado con patatitas al vapor (12)								Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)								Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)							
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice								Hake fillet in sauce with peas								Roasted chicken & boiled potatoes								Cheese omelette with grilled courgette								Tuna & pisto homemada pasty							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	720	Lip	31,8	Prot	21,4	HdC	87	kcal	725	Lip	23,5	Prot	37,7	HdC	91	kcal	724	Lip	23,9	Prot	38,8	HdC	88	kcal	714	Lip	22,1	Prot	18,0	HdC	111	kcal	654	Lip	35,4	Prot	37,7	HdC	46
23								24								25								26								27 HAPPY SUMMER BREAK							
Gazpacho andaluz casero (1,12)								Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)								Crema Esaú de legumbres (12)								Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)								Último día de Clase							
Gazpacho (cold tomato soup)								Special fried rice								Creamy of legumes soup								Pasta in homemade tomato sauce & cheese								Last day of School							
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)								Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)								Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)								Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas								Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)							
Spanish potato and onion omelette with salad								Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)								Bolognese Lasagna								Grilled hake with sauteed vegetables								Homemade ham & cheese panninis							
Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Fruta de temporada / Seasonal fruit								Helado/ Ice cream (7)							
kcal	675	Lip	26,5	Prot	22,8	HdC	86	kcal	734	Lip	20,5	Prot	31,5	HdC	106	kcal	676	Lip	21,0	Prot	30,1	HdC	92	kcal	705	Lip	18,3	Prot	38,2	HdC	97	kcal	677	Lip	22,0	Prot	37,7	HdC	82

Menú sin carne de cerdo, pescado ni ternera - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12). No bacon.	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla francesa acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Pakoras caseras vegetales c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Croquetas vegetales y ensalada Capresse (tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)	Tiras veganas Mediterráneas con ensalada de tomate y orégano (6)
French omelette and diced courgettes.	Homemade vegetarian pakoras & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Vegetarian croquettes and Capresse salad	Vegetarian strips with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con cebolla	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & onion	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Huevos revueltos con ratatouille de verduras (3)	Filete de pollo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens. de lechuga y quesito (7)
Scrambled egg & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Whole-grain pasta & homemade tomato sauce	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Hamburguesa vegetal en salsa con arroz al laurel (1,6)	Huevos cocidos con guarnición de guisantes (3)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de boloñesa vegetal y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Vegetarian hamburger cooked in homemade sauce with steamed rice	Hard boiled egg in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de "carne" vegetal gratinada (1,3,6,7,10)	Huevo al horno sobre cama de verduras variadas salteadas (3)	Paninis caseros con pavo y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Vegetarian Lasagna	Oven baked egg on sauteed vegetables bed	Homemade turkey & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin champiñones - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCÍA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (no champiñones) (4)	Cinta de lomo con verduras salteadas al pimentón (no champiñones)	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens.de tomate y quesito (1,2,3,4,6,7,9,14)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & tomato and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara whole-grain pasta	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas (no champiñones)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin frutos secos - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens.de tomate y queso (1,2,3,4,6,7,9,14)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & tomato and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara whole-grain pasta	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin frutos secos ni mango - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCÍA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens.de tomate y quesito (1,2,3,4,6,7,9,14)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & tomato and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara whole-grain pasta	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin gluten - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (6, 7: bechamel elaborada con harina de maíz)	Pasta sin alérgenos salteada al aglio e olio	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes w/bacon and bechamel sauce (allergen free)	Sautéed pasta (allergen free) & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. (lechuga, tomate, aceitunas) (harina de maíz: 4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas pescado al limón y ens. Capresse (tomate, queso y orégano) (harina de maíz: 4,7)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons (corn flour) and Capresse salad	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá (pasta sin alérgenos) vegetal	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate).	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus (allergen free)	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens.de lechuga y quesito (7)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta sin alérgenos a la carbonara (7)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara pasta (allergen free)	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos con guarnición de arroz al laurel	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemade pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (elaborado sin pan,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Pasta sin alérgenos con salsa casera de tomate	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta (allergen free) in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (placas de pasta sin alérgenos: 7)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros (pan sin gluten) con york y queso (rallado) (6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna (allergen free pasta)	Grilled hake with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis (gluten free)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin lentejas - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCÍA
Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Sautéed broccoli	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduras salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens.de tomate y queso (1,2,3,4,6,7,9,14)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & tomato and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara whole-grain pasta	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin huevo - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (6, 7; bechamel elaborada con harina de maíz)	Pasta sin alérgenos salteada al aglio e olio	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes w/bacon and bechamel sauce (allergen free)	Sautéed pasta (allergen free) & garlic	Creamy vegetables soup
"Tortilla" de york (elaborada con harina de garbanzos) y daditos de calabacín (6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. (lechuga, tomate, aceitunas) (harina de maíz; 4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas pescado al limón y ens. Capresse (tomate, queso y orégano) (harina de maíz; 4,7)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette (with chickpeas flour) and diced courgettes.	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons (corn flour) and Capresse salad	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá (pasta sin alérgenos) vegetal	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate).	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus (allergen free)	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (elaborada con harina de garbanzos)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens.de lechuga y quesito (7)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette (chickpeas flour) & roasted tomato	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta sin alérgenos a la carbonara (7)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, pimiento, rojo) (12).Sin huevo ni mahonesa.
Pumpkin soup	Carbonara pasta (allergen free)	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad. No egg, no mayo.
Albóndigas caseras sin alérgenos con guarnición de arroz al laurel	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette (elaborada con harina de garbanzos) queso con calabacín a la plancha (7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette (chickpeas flour) with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemade pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (elaborado sin pan,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, maíz)	Crema Esaú de legumbres (12)	Pasta sin alérgenos con salsa casera de tomate	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice (no egg)	Creamy of legumes soup	Pasta (allergen free) in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española (elaborada con harina de garbanzos) con ens. lechuga, maíz y zanahoria (12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (placas de pasta sin alérgenos; 7)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros (pan sin gluten) con york y queso (rallado) (6,7)
Spanish potato and onion omelette (with chickpeas flour) with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna (allergen free pasta)	Grilled hake with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis (gluten free)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Guiso de patatas con vegetales	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Potato and vegetables casserole	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (no queso) (1,3,4,10)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goustons and salad (no cheese)	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6) / Soya dessert
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens.de lechuga y quesito (7)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6) / Soya dessert
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (12). Sin queso, nata.	Pasta con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Pasta & homemade tomato sauce	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos con guarnición de arroz al laurel	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6) / Soya dessert
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,10). SIN BECHAMEL.	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york, tomate y orégano (1,6)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna (NO BECHAMEL)	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham panninis (no cheese)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6) / Soya dessert

Menú sin merluza - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla de york acompañados de daditos de calabacín salteados (3,6)	Ternera guisada con champiñones	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado (bacalao, salmón) al limón y ensalada Capresse (1,2,3,4,7,10,14)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette and diced courgettes.	Veal ragout and mushrooms	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish (NO HAKE) goujons and Capresse salad	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens.de tomate y queso (1,2,3,4,6,7,9,14)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & tomato and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Carbonara whole-grain pasta	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Huevos cocidos con guarnición de guisantes (3)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hard boiled egg in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (1,3,6,7,10)	Huevo al horno sobre cama de verduras variadas salteadas (3)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna	Oven baked egg on sauteed vegetables bed	Homemade ham & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú sin huevo, cacahuete, frutos secos, pescados planos, tomate crudo ni kiwi - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (6, 7; bechamel elaborada con harina de maíz)	Pasta sin alérgenos salteada al aglio e olio	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes w/bacon and bechamel sauce (allergen free)	Sautéed pasta (allergen free) & garlic	Creamy vegetables soup
"Tortilla" de york (elaborada con harina de garbanzos) y daditos de calabacín (6)	Merluza a la andaluza (casera) c/ens. (lechuga, maíz, aceitunas) (harina de maíz; 4). No tomate en ensalada.	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas pescado al limón y ensalada (sin tomate) (harina de maíz; 4,7)	Lomo adobado con ensalada (sin tomate)
Ham omelette (with chickpeas flour) and diced courgettes.	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons (corn flour) and Capresse salad	Marinated pork loin with salad (no tomato)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá (pasta sin alérgenos) vegetal	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate).	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus (allergen free)	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Cinta de lomo con verduras salteadas al pimentón	Tortilla de patata con ens. De lechuga y zanahoria (elaborada con harina de garbanzos)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens.de lechuga y quesito (7)
Grilled salmon & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette (chickpeas flour) & rsalad (no tomato)	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta sin alérgenos a la carbonara (7)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, pimiento, rojo) (12).Sin huevo ni mahonesa.
Pumpkin soup	Carbonara pasta (allergen free)	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad. No egg, no mayo.
Albóndigas caseras sin alérgenos con guarnición de arroz al laurel	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette (elaborada con harina de garbanzos) queso con calabacín a la plancha (7)	Salmón con pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (4)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Hake fillet in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette (chickpeas flour) with grilled courgette	Grilled salmon & pisto homemade pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (elaborado sin pan,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, maíz)	Crema Esaú de legumbres (12)	Pasta sin alérgenos con salsa casera de tomate	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice (no egg)	Creamy of legumes soup	Pasta (allergen free) in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española (elaborada con harina de garbanzos) con ens. lechuga, maíz y zanahoria (12)	Fil. pollo al horno c/ensalada sin tomate (pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de carne gratinada (placas de pasta sin alérgenos; 7)	Merluza (al horno) con verduras variadas salteadas	Paninis caseros (pan sin gluten) con york y queso (rallado) (6,7)
Spanish potato and onion omelette (with chickpeas flour) with salad	Roasted chicken with salad (cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Bolognese Lasagna (allergen free pasta)	Grilled hake with sauteed vegetables	Homemade ham & cheese panninis (gluten free)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú ovolacteo vegetariano - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12). No bacon.	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla francesa acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Pakoras caseras vegetales c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,6,10)	Hamburguesa vegetal con pisto (1,6)	Croquetas vegetales y ensalada Capresse (tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)	Tiras veganas Mediterráneas con ensalada de tomate y orégano (6)
French omelette and diced courgettes.	Homemade vegetarian pakoras & Mediterranean salad	Vegetarian hamburger with ratatouille vegetables.	Vegetarian croquettes and Capresse salad	Vegetarian strips with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con cebolla	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella de verduras
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & onion	Veggie cus cus	Vegetarian "paella"
Huevos revueltos con ratatouille de verduras (3)	Berenjena rellena de tofu y verduras (1,6)	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Falafel con salsa de yogur y con ensalada de lechuga y maíz (1,6,7,10)	Croquetas vegetales con ens.de lechuga y quesito (1,6,7)
Scrambled egg & ratatouille	Stuffed aubergine	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Falafel & yoghurt sauce	Vegetarian croquettes & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Ensalada coleslaw (3,6)	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Whole-grain pasta & homemade tomato sauce	Coleslaw salad	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Hamburguesa vegetal en salsa con arroz al laurel (1,6)	Huevos cocidos con guarnición de guisantes (3)	Judías blancas estofadas	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de boloñesa vegetal y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Vegetarian hamburger cooked in homemade sauce with steamed rice	Hard boiled egg in sauce with peas	White bean soup	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Tofu agrídulce c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE) (1,6,10)	Lasaña de "carne" vegetal gratinada (1,3,6,7,10)	Huevo al horno sobre cama de verduras variadas salteadas (3)	Tosta casera de escalivada de verduras (1)
Spanish potato and onion omelette with salad	Sweet and sour tofu with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Vegetarian Lasagna	Oven baked egg on sautéed vegetables bed	Homemade roasted vegetables toast
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)

Menú ovolacteo vegetariano (si pollo) - JUNE 2025



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: sandía, melón, pera, manzana...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6 FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Arroz con salsa casera de tomate	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12). No bacon.	Pasta salteada al aglio e olio (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Organic lentil soup	Rice with homemade tomato sauce	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Sautéed pasta & garlic	Creamy vegetables soup
Tortilla francesa acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Pakoras caseras vegetales c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,6,10)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Croquetas vegetales y ensalada Capresse (tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)	Tiras veganas Mediterráneas con ensalada de tomate y orégano (6)
French omelette and diced courgettes.	Homemade vegetarian pakoras & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Vegetarian croquettes and Capresse salad	Vegetarian strips with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
9	10	11	12	13 MEDITERRANEAN FLAVOURS
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con cebolla	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & onion	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables and chicken.
Huevos revueltos con ratatouille de verduras (3)	Filete de pollo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla de patata con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pollo con ens. de lechuga y quesito (7)
Scrambled egg & ratatouille	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Spanish omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Chicken fillet & lettuce and cheese salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
16	17	18	19	20 FLAVOURS OF THE NORTH
Crema de calabaza (7,12)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Judías blancas estofadas	Arroz con tomate (salsa casera)	Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo, pimiento rojo con mayonesa) (3,6,12)
Pumpkin soup	Whole-grain pasta & homemade tomato sauce	White bean soup	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Hamburguesa vegetal en salsa con arroz al laurel (1,6)	Huevos cocidos con guarnición de guisantes (3)	Pollo asado con patatitas al vapor (12)	Omelette queso con calabacín a la plancha (3,7)	Empanada Gallega de boloñesa vegetal y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Vegetarian hamburger cooked in homemade sauce with steamed rice	Hard boiled egg in sauce with peas	Roasted chicken & boiled potatoes	Cheese omelette with grilled courgette	Tuna & pisto homemada pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)
23	24	25	26	27 HAPPY SUMMER BREAK
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Crema Esaú de legumbres (12)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Creamy of legumes soup	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Fil. De pollo al horno c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Lasaña de "carne" vegetal gratinada (1,3,6,7,10)	Huevo al horno sobre cama de verduras variadas salteadas (3)	Paninis caseros con pavo y queso (rallado) (1,6,7)
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Vegetarian Lasagna	Oven baked egg on sauteed vegetables bed	Homemade turkey & cheese panninis
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado/ Ice cream (7)