

Menú sin carne roja - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin carne de cerdo - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú Halal (carne certificada) sin carne de cerdo - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo (Halal) con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo (Halal) al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera Halal) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera (Halal) en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin frutos secos - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin frutos secos ni carne de cerdo - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauana (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin gluten - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel sin gluten (6,7,10,12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan sin gluten y huevo duro) (3)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus (allergen free)	Cold Extremadura tomato soup (gluten free bread)
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas (sin gluten) de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (4,7)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera caseras sin alérgenos en salsa casera c/puré de patata casero (7)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (3,12). Pan sin gluten.	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno gratinada (7)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin gluten) con verduras salteadas (2,4,14)	Paninis sin gluten caseros con york y queso (rallado) (6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) 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	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin huevo - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan) (1,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de calabacín c/tomate aliñado	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini chickpea-flour "omelette" with seasoned tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
"Tortilla" (elab. Harina de garbanzos) de patata y cebolla c/tomate asado	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la Ilaua (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with roasted tomato	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	"Omelette" (elaborada con harina de garbanzos) de queso con calabaza asada (7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese chickpea-flour "omelette" with roasted pumpkin (7)	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,12). NO huevo.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) de patata y cebolla con ensalada (12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno gratinada (7)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin huevo (tolera trazas) - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan) (1,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de calabacín c/tomate aliñado	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini chickpea-flour "omelette" with seasoned tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
"Tortilla" (elab. Harina de garbanzos) de patata y cebolla c/tomate asado	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with roasted tomato	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	"Omelette" (elaborada con harina de garbanzos) de queso con calabaza asada (7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese chickpea-flour "omelette" with roasted pumpkin (7)	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,12). NO huevo.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) de patata y cebolla con ensalada (12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú low calories - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Verduras variadas rehogadas	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Sautéed vegetables	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la plancha c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón (plancha) y ens. Capresse (tomate queso y orégano) (4,7)	Fil. De cerdo a la plancha con vegetales
Organic lentil soup	Grilled hake fillet & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Grilled pork loin and vegetables
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales salteados (1,3,6,10)	Ensalada Mediterránea	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Sautéed whole grain pasta	Mediterranean salad	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla francesa c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Filete de pollo y ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con ensalada (4)
French omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Grilled chicken fillet and green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Grilled with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Ensalada de pasta (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Ensalada de arroz integral	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta salad	Sautéed broccoli	Brown rice salad	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Tortilla francesa con ensalada (3)	Fil. de merluza a la plancha con ensalada (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
French omelette and salad	Hake fillet with salad	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada SIN BECHAMEL (1,3,6,7,10)	Fil. Pescado a la plancha con verduras variadas salteadas (4)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
French omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Grilled fish fillet with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú ovolacteo vegetariano - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Hamburguesa vegetal c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Fingers vegetales y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (7)	Caldereta de tofu con vegetales y patatas al horno (6,12)
Organic lentil soup	Plant based "hamburger" & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Tofu stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Tiras de "pollo" vegano y ensalada verde (1,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Plant based "chicken" with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Salchichas vegetales en salsa verde con guarnición de guisantes (1,6)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Plant based "sausage" in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasta
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Nuggets vegetales con verduras variadas salteadas (1,6,10)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Plant based nuggets with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin pescado azul - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado (merluza) al limón y ens. Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (merluza) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú low calories sin pescado - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Verduras variadas rehogadas	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Sautéed vegetables	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Filete de pollo c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Filete a la plancha y ens. Capresse (tomate queso y orégano) (7)	Fil. De cerdo a la plancha con vegetales
Organic lentil soup	Grilled chicken fillet & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Meat fillet and Capresse salad	Grilled pork loin and vegetables
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales salteados (1,3,6,10)	Ensalada Mediterránea	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Sautéed whole grain pasta	Mediterranean salad	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla francesa c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Filete de pollo y ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
French omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Grilled chicken fillet and green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Ensalada de pasta (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Ensalada de arroz integral	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta salad	Sautéed broccoli	Brown rice salad	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Tortilla francesa con ensalada (3)	Fil. de pollo a la plancha con ensalada	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
French omelette and salad	Chicken fillet with salad	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemada pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada SIN BECHAMEL (1,3,6,7,10)	Fil. pollo a la plancha con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
French omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Grilled chicken fillet with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin proteína de la leche - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) . No queso.	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce) NO cheese	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	<u>Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (no queso)</u> (1,3,4,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauana (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
<u>Albóndigas de ternera en salsa casera con patata al horno</u> (1,6,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	<u>Omelette de calabacín con calabaza asada</u> (3)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with diced potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zucchini omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo ligero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	<u>Lasaña de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar)</u> (1,3,6,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras salteadas (1,2,4,6,10,14)	<u>Paninis caseros con york y champis</u> (1,6,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade). NO bechamel.	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert

Menú adaptado Kosher - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con patata dado (1,6,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with diced potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin atún, habas ni judías - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7) Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Paella de verdura (sin judías verdes ni habas) Vegetable 'paella'	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12) Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10) Veggie cus cus	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10) Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras Organic lentil soup	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10) Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3) Zucchini omelette and tossed tomato	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10) Lemon fish goujons and Capresse salad	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12) Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Brócoli rehogado Sautéed broccoli	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10) Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3) Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Crema de calabacín (12) Courgette cream soup	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3) Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, toped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3) Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10) Chicken schnitzel with green salad	Fil. merluza al horno con verduritas (4) Grilled hake fillet and vegetables	Cinta de lomo con verduritas salteadas (no judías verdes ni habas) Grilled pork loin & sautéed vegetables	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4) Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón Sautéed vegetables and paprika	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10) Pasta with tomato and cream sauce	Brócoli rehogado con ajitos con bacon Sautéed broccoli and bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera) Wholegrain Rice with tomato sauce	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12) Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12) Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14) Codfish fillet in sauce with peas	Curry de lentejas (ecológicas) Lentils Curry (organic legumes)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7) Cheese omelette with roasted pumpkin	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11) Pisto homemada pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12) Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Brócoli rehogado con ajitos Sautéed broccoli	Puré de verduras (sin habas ni judías verdes) (12) Creamy of legumes soup	Arroz Tres Delicias (3,6) Special fried rice	Último día de Clase Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12) Spanish potato and onion omelette with salad	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10) Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Fritura de pescado (elaboración casera) con verduras (sin habas ni judías verdes) (1,2,4,6,10,14) Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11) Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú Halal (carne certificada) sin carne de cerdo ni champiñones - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura (no champiñones)	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo (Halal) con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo (Halal) al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera Halal) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón (no champiñones)	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera (Halal) en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin carne de cerdo, manzana ni pera - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin carne de cerdo ni mariscos - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero (ternera) con verduritas salteadas al pimentón (1,3,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Homemade hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú ovolacteo vegetariano - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Hamburguesa vegetal c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Fingers vegetales y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (7)	Caldereta de tofu con vegetales y patatas al horno (6,12)
Organic lentil soup	Plant based "hamburger" & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Tofu stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Salchichas vegetales en salsa verde con guarnición de guisantes (1,6)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Plant based "sausage" in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasta
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Nuggets vegetales con verduras variadas salteadas (1,6,10)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Plant based nuggets with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin carne de cerdo ni ternera - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Puré de verduras (12)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Creamy of vegetables soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin champiñones - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura (no champiñones)	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón (no champiñones)	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin crustáceos - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (no bacalao por trazas) con verduras salteadas (1,4,6,10)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú frutos secos, sin carne de cerdo ni ternera - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Puré de verduras (12)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Creamy of vegetables soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de pollo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Chicken stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin frutos secos, higos ni kiwi - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin gluten ni lactosa - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan sin gluten y huevo duro) (3)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus (allergen free)	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas (sin gluten) de pescado al limón y ensalada (4)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/ Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/ Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera caseras sin alérgenos en salsa casera c/patata al horno	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with diced potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zuchinni omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/ Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,12), NO huevo picado.	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin gluten) con verduras salteadas (2,4,14)	Paninis sin gluten caseros con york y champiñones (6)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis (gluten free)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/ Soya dessert

Menú sin gluten ni proteína de la vaca (caseína, lactosa) - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan sin gluten y huevo duro) (3)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus (allergen free)	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas (sin gluten) de pescado al limón y ensalada (4)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Filete de pollo a las finas hierbas con patata al horno (12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Ragout de pollo con pisto
Herby chicken fillet and roasted potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zucchini omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,12), NO huevo picado.	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin gluten) con verduras salteadas (2,4,14)	Paninis sin gluten caseros con york y champiñones (6,10)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis (gluten free)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert

Menú sin gluten, proteína de la leche ni soja (sin pan ni pasta sin gluten) - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Puré de verduras (12)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus (allergen free)	Creamy of vegetables soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas (sin gluten) de pescado al limón y ensalada (4)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera caseras sin alérgenos en salsa casera c/patata al horno	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with diced potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zuchinni omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,12), NO huevo picado.	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin gluten) con verduras salteadas (2,4,14)	Paninis sin gluten caseros con york y champiñones (6)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis (gluten free)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit

Menú sin huevo, ave ni soja - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Puré de verduras (12)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus (allergen free)	Creamy of vegetables soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de calabacín c/tomate aliñado	Lagrimitas (sin alérgenos) de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (4)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini chickpea-flour "omelette" with seasoned tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic,
"Tortilla" (elab. Harina de garbanzos) de patata y cebolla c/tomate asado	Fil. De merluza empanado (casero sin huevo, harina de maíz) ensalada verde (4)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with roasted tomato	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera caseras sin alérgenos en salsa casera c/puré de patata casero (7)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Curry de lentejas (ecológicas)	"Omelette" (elaborada con harina de garbanzos) de queso con calabaza asada (7)	Fil. De pescado (salmón) on pisto (4)
Meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with mashed potato	Hake fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese chickpea-flour "omelette" with roasted pumpkin (7)	Fish fillet and "pisto"
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,12), NO huevo picado.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) de patata y cebolla con ensalada (12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno gratinada (7)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin alérgenos) con verduras salteadas (2,4,14)	Cinta de lomo con patatas
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) with sautéed vegetables	Pork loin and potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit

Menú sin huevo ni lactosa - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan) (1,6,10). No huevo.
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de calabacín c/tomate aliñado	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini chickpea-flour "omelette" with seasoned tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Arroz con tomate	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras). NO huevo.
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice with tomato sauce	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic.
"Tortilla" (elab. Harina de garbanzos) de patata y cebolla c/tomate asado	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with roasted tomato	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, pimientos) (12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable salad (no hard boiled egg)
Albóndigas de ternera en salsa casera con patata al horno (1,6,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	"Omelette" (elaborada con harina de garbanzos) de queso con calabaza asada (7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with diced potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese chickpea-flour "omelette" with roasted pumpkin (7)	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,12). NO huevo picado.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) de patata y cebolla con ensalada (12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y champis (1,6,10,11)
Potato and onion chickpea-flour "omelette" with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert

Menú sin lactosa - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluz (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (no queso) (1,3,4,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con patata al horno (1,6,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with diced potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zucchini omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar) (1,3,6,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y champis (1,6,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade). NO bechamel.	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert

Menú sin lactosa ni lentejas - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (no queso) (1,3,4,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Herby chicken filett and salad	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifñaca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con patata al horno (1,6,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Pollo al horno con toque de curry y patatitas al vapor (12)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs cooked in homemade sauce with diced potato	Codfish fillet in sauce with peas	Roasted chicken with a touch of curry and steamed potatoes (12)	Zucchini omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno (sin bechamel y gratinar) (1,3,6,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y champis (1,6,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade). NO bechamel.	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (vainilla) (6)/Soya dessert

Menú sin nueces, sésamo ni mostaza - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus (sin alérgenos) con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (elaborado con pan sin gluten)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus (allergen free)	Cold Extremadura tomato soup (gluten free bread)
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera con harina de maíz) c/ens. mediterránea (4)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas (sin gluten) de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (4,7)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Pasta sin alérgenos al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Allergen pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope (sin alérgenos) de pollo al estilo Vienés ensalada verde	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel (allergen free) with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta sin alérgenos con salsa pirata	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta (allergen free) with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera caseras sin alérgenos en salsa casera c/puré de patata casero (7)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Ragout de pollo con pisto
Meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Chicken ragout and "pisto"
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero c/pan sin gluten (3,12)	Brócoli rehogado con ajitos	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup with gluten free bread)	Sautéed broccoli	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña (placas pasta sin alérgenos) de boloñesa al horno gratinada (7)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera sin gluten) con verduras salteadas (2,4,14)	Paninis sin gluten caseros con york y queso (rallado) (6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish (gluten free) 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	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin pescado - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pollo al limón y ens. Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Grilled pork fillet & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon chicken goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (1,2)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Tortilla francesa con toque de pimienta y ensalada (3)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	French omelette with a touch of bell pepper and salad	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Cinta de lomo con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Grilled pork loin with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin pescado ni tomate natural - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas gratinadas con bacon y bechamel (1,6,7,10,12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Puré de verduras (12)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Au gratin potatoes with bacon and bechamel sauce	Veggie cus cus	Cream of vegetables soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con ens. mediterránea (lechuga, cebolla, aceitunas)	Tortilla francesa de calabacín con lechuga aliñada (3)	Lagrimitas de pollo al limón y ensalada (sin tomate) (1,3,7,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Grilled pork fillet & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed lettuce	Lemon chicken goujons and Capresse salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada (sin tomate) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Revuelto de calabacín con patatas asadas (3)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Scrambled eggs with zucchini and roasted potatoes (3)
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifonea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Tortilla francesa con toque de pimiento y ensalada (sin tomate) (3)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	French omelette with a touch of bell pepper and salad	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Brócoli rehogado con ajitos	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Sautéed broccoli	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Cinta de lomo con verduras variadas salteadas	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Grilled pork loin with sautéed vegetables	Homemade ham & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú pesquetariano - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate y queso) (7)	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce and cheese)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4,7,10)	Caldereta de tofu con vegetales y patatas al horno (6,12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and Capresse salad	Tofu stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas al pimentón	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (12)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & paprika	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Tiras de "pollo" vegano y ensalada verde (1,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Fil. Ruso casero vegetal con verduritas salteadas al pimentón (1,6,10)	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Plant based "chicken" with green salad	Organic beans soup	Vegetarian hamburger with sautéed paprika vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifañca de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas vegetales en salsa casera con puré de patata casero (1,6)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de queso con calabaza asada (3,7)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Plant based "meatballs" cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Cheese omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12), No jamón.	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, puerro)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice (carrot, sweet corn, leek)	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa vegetal (prot. Soja texturizada) al horno gratinada (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con champis y queso (rallado) (1,6,7,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Plant based bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade mushrooms & cheese panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts

Menú sin queso - JUNE 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
1	2	3	4	5 - FLAVOUR OF EXTREMADURA
Coliflor a la Italiana (con tomate) no queso	Paella de verdura	Patatas guisadas con verduras (12)	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Gazpacho al estilo extremeño (tomate, ajo, pan y huevo duro) (1,3,6,10)
Italian style cauliflower (with tomato sauce)	Vegetable 'paella'	Potato and vegetable casserole	Veggie cus cus	Cold Extremadura tomato soup
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Fil. merluza a la andaluza (casera) c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, aceitunas) (1,4,6,10)	Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (3)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (no queso) (1,3,4,10)	Caldereta de cerdo con vegetales y patatas al horno (12)
Organic lentil soup	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Zucchini omelette and tossed tomato	Lemon fish goujons and salad	Pork stew with vegetables and baked potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
8	9 Student's favourites	10	11	12 - FLAVOURS OF CATALUÑA
Judías verdes salteadas con bacon	Spaguetti integrales al la Siciliana (salsa casera de tomate y orégano) (1,3,6,10)	Ensalada tibia de arroz con picadillo de tomate, lechuga y huevo cocido (3)	Crema de calabacín (1,2)	Garbanzos a la catalana (con tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras, adornado con huevo picado) (3)
Green beans & diced bacon	Whole grain pasta and homemade tomato and oregano sauce	Rice salad (diced tomato, lettuce and hard-boiled egg)	Courgette cream soup	Traditional Catalan-style Chickpeas with tomato, onion, garlic, topped with finely chopped egg
Tortilla española de patata y cebolla c/tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Escalope de pollo al estilo Vienés ensalada verde (1,3,6,10)	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Cinta de lomo con verduritas salteadas	Salmón a la llauna (al horno con ajo y pimentón) con patatas asadas (4)
Spanish potato omelette & roasted tomato (Olive oil and oregano)	Chicken schnitzel with green salad	Organic beans soup	Grilled pork loin & sautéed vegetables	Pan-seared salmon with garlic, paprika with roasted potatoes
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
15	16	17	18	19 - FLAVOURS OF THE NORTH
Menestra de verduras al pimentón	Pasta con salsa pirata (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos con bacon	Arroz integral con tomate (salsa casera)	Ensalada Perifánea de Cantabria (patata, zanahoria, huevo, pimientos) (3,12)
Sautéed vegetables and paprika	Pasta with tomato and cream sauce	Sautéed broccoli and bacon	Wholegrain Rice with tomato sauce	Potato, vegetable, hard boiled egg, salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con puré de patata casero (1,6,7,12)	Fil. de bacalao en salsa verde con guarnición de guisantes (2,4,14)	Curry de lentejas (ecológicas)	Omelette de calabacín con calabaza asada (3)	Empanada Gallega casera de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,4,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with mashed potato	Codfish fillet in sauce with peas	Lentils Curry (organic legumes)	Zucchini omelette with roasted pumpkin	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts
22	23	24	25	26 - HAPPY SUMMER BREAK
Salmorejo cordobés casero (1,3,12)	Rollitos de primavera (horno) (1)	Puré de verduras (12)	Arroz Tres Delicias (3,6)	Último día de Clase
Traditional "salmorejo" (cold tomato soup)	Spring rolls	Creamy of legumes soup	Special fried rice	Last day of School
Tortilla española de patata y cebolla con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Garbanzos ecológicos con tomate, sofrito de pimientos y cominos	Lasaña de boloñesa al horno (sin gratinar con queso) (1,3,6,7,10)	Fritura Andaluza de pescado (elaboración casera) con verduras variadas salteadas (1,2,4,6,10,14)	Paninis caseros con york y champis (1,6,10,11)
Spanish potato and onion omelette with salad	Organic chickpeas with tomato, sautéed peppers & cumin	Traditional bolognese Lasagna (homemade)	Andalusian-style fried fish with sautéed vegetables	Homemade ham & mushrooms panninis
Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral/ Fruit and whole grain bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogur natural S/A (7) / Natural Yogurts