

Menú Primary - 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							
kcal	693	Líp	19,7	Prot	29,1	HdC	100	kcal	749	Líp	19,1	Prot	38,6	HdC	106	kcal	734	Líp	32,4	Prot	31,0	HdC	80	kcal	682	Líp	22,8	Prot	34,4	HdC	85	kcal	725	Líp	29,7	Prot	51,8	HdC	63
8								9 Student's favourites								10								11								12 - FLAVOURS OF CATALUNYA							
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							
kcal	727	Líp	27,4	Prot	32,0	HdC	88	kcal	686	Líp	24,7	Prot	28,8	HdC	87	kcal	706	Líp	43,9	Prot	19,8	HdC	58	kcal	748	Líp	30,2	Prot	64,2	HdC	55	kcal	716	Líp	18,8	Prot	53,7	HdC	83
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 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							
kcal	659	Líp	33,4	Prot	25,3	HdC	64	kcal	767	Líp	21,6	Prot	40,7	HdC	103	kcal	754	Líp	20,9	Prot	39,4	HdC	102	kcal	772	Líp	27,7	Prot	24,7	HdC	106	kcal	775	Líp	28,3	Prot	39,8	HdC	90
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							
kcal	707	Líp	20,4	Prot	44,5	HdC	86	kcal	723	Líp	12,1	Prot	17,6	HdC	136	kcal	689	Líp	16,8	Prot	21,6	HdC	113	kcal	710	Líp	39,8	Prot	33,0	HdC	55	kcal	509	Líp	22,5	Prot	36,2	HdC	40