

# Menú Toledo Junio 2025

Sin Frutos Secos - - CEIP Ntra Sñra de la Natividad (Guadamur)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta	3	Crema de Verduras ECO. Hamburguesa de Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Carne + Lácteo	4	Guisantes a la Sevillana Pollo al Ajillo Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	5	Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta	6	Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Pescado + Lácteo
9	Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	10	Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	11	Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Huevo + Fruta	12	Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	13	Coditos Napolitana Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta
16	Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	17	Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	18	Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	19		20	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Toledo Junio 2025

Sin Huevo - - CEIP Ntra Sñra de la Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>2</div> <div>Lentejas con Chorizo.</div> <div>Cinta de Lomo Adobado al Horno</div> <div>Ensalada de Lechuga y Tomate</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Fruta</div>	<div>3</div> <div>Crema de Verduras ECO.</div> <div>Hamburguesa de Atún</div> <div>Tomate Aliñado con AOVE</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Pasta + Carne + Lácteo</div>	<div>4</div> <div>Guisantes a la Sevillana</div> <div>Pollo al Ajillo</div> <div>Patatas Panadera</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate.</div> <div>Merluza al Horno.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta</div>	<div>6</div> <div>Brócoli Rehogado con Ajos</div> <div>Pasta Sin Huevo Boloñesa</div> <div>Ensalada de Lechuga y Maíz</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Patata + Pescado + Lácteo</div>
<div>9</div> <div>Lentejas Castellanas</div> <div>Salmón en Salsa de Eneldo.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Maíz</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Ave + Fruta</div>	<div>10</div> <div>Garbanzos Estofados con Verduras.</div> <div>Salchichas de Pavo al Horno</div> <div>Tomate Aliñado con AOVE</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>	<div>11</div> <div>Crema de Zanahoria ECO.</div> <div>Pollo Asado</div> <div>Patatas Dado</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Pasta + Verdura + Fruta</div>	<div>12</div> <div>Arroz con Verduras</div> <div>Merluza al Horno.</div> <div>Pimientos Asados</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Lácteo</div>	<div>13</div> <div>Pasta Sin Huevo Napolitana</div> <div>Cinta de Lomo Adobado al Horno</div> <div>Ensalada de Lechuga y Tomate</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada y Yogur</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta</div>
<div>16</div> <div>Judías Blancas Estofadas con Verduras.</div> <div>Merluza al Horno.</div> <div>Pimientos Asados</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Ave + Fruta</div>	<div>17</div> <div>Pasta Sin Huevo con Tomate</div> <div>Cinta de Lomo Adobado al Horno</div> <div>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>	<div>18</div> <div>Ensalada Mixta</div> <div>Salchichas de Pavo al Horno</div> <div>Patatas Fritas</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Postre especial</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta</div>	<div>19</div>	<div>20</div>

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Toledo Junio 2025

Sin Gluten - - CEIP Ntra Sñra de la Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>2</b> Estofado de Patatas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta	<b>3</b> Crema de Verduras ECO. Hamburguesa de Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Carne + Lácteo	<b>4</b> Guisantes a la Sevillana Pollo al Ajillo Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	<b>5</b> Arroz con Tomate. Merluza al Horno. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta	<b>6</b> Brócoli Rehogado con Ajos Pasta Sin Gluten Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Pescado + Lácteo
<b>9</b> Estofado de Patatas con Verduras. Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	<b>10</b> Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	<b>11</b> Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Huevo + Fruta	<b>12</b> Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	<b>13</b> Pasta Sin Gluten Napolitana Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta
<b>16</b> Judías Blancas Estofadas con Verduras. Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	<b>17</b> Pasta Sin Gluten con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	<b>18</b> Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Sin Gluten y Agua Postre especial <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	<b>19</b>	<b>20</b>

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Toledo Junio 2025

Sin Cerdo - - CEIP Ntra Sñra de la Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>2</b> <b>Lentejas Estofadas con Verduras.</b> Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta	<b>3</b> Crema de Verduras ECO. Hamburguesa de Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Carne + Lácteo	<b>4</b> Guisantes a la Sevillana Pollo al Ajillo Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	<b>5</b> Arroz con Tomate. Crujiente de Bacalao Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta	<b>6</b> Brócoli Rehogado con Ajos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Pescado + Lácteo
<b>9</b> Lentejas Castellanas Salmón en Salsa de Eneldo. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	<b>10</b> Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	<b>11</b> Crema de Zanahoria ECO. Pollo Asado Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Huevo + Fruta	<b>12</b> Arroz con Verduras Merluza al Horno. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	<b>13</b> Coditos Napolitana <b>Abadejo al Horno a las Finas Hierbas</b> <b>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</b> Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Fruta
<b>16</b> Judías Blancas Estofadas con Verduras. Escalope de Merluza Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	<b>17</b> Macarrones con Tomate Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	<b>18</b> Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan Integral y Agua Postre especial <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	<b>19</b>	<b>20</b>

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Toledo Junio 2025

Sin Carne - - CEIP Ntra Sñra de la Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>2</div> <div>Lentejas Estofadas con Verduras.</div> <div>Tortilla Francesa.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Tomate</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Fruta</div>	<div>3</div> <div>Crema de Verduras ECO.</div> <div>Hamburguesa de Atún</div> <div>Tomate Aliñado con AOVE</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Pasta + Verdura + Lácteo</div>	<div>4</div> <div>Guisantes a la Sevillana</div> <div>Filete de Merluza Empanada</div> <div>Ensalada de Lechuga y Maíz</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate.</div> <div>Crujiente de Bacalao</div> <div>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Legumbre + Fruta</div>	<div>6</div> <div>Brócoli Rehogado con Ajos</div> <div>Salmon al Horno en Salsa</div> <div>Menestra al Vapor ECO</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Huevo + Lácteo</div>
<div>9</div> <div>Lentejas Castellanas</div> <div>Salmon en Salsa de Eneldo.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Maíz</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Verdura + Fruta</div>	<div>10</div> <div>Garbanzos Estofados con Verduras.</div> <div>Tortilla de Patata con Cebolla.</div> <div>Tomate Aliñado con AOVE</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>	<div>11</div> <div>Crema de Zanahoria ECO.</div> <div>Salmon a la Naranja.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Maíz</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Pasta + Huevo + Fruta</div>	<div>12</div> <div>Arroz con Verduras</div> <div>Merluza al Horno.</div> <div>Pimientos Asados</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Legumbre + Lácteo</div>	<div>13</div> <div>Coditos Napolitana</div> <div>Abadejo al Horno a las Finas Hierbas</div> <div>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada y Yogur</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>
<div>16</div> <div>Judías Blancas Estofadas con Verduras.</div> <div>Escalope de Merluza</div> <div>Pimientos Asados</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Arroz + Verdura + Fruta</div>	<div>17</div> <div>Macarrones con Tomate</div> <div>Tortilla Francesa.</div> <div>Ensalada de Lechuga y Zanahoria</div> <div>Pan y Agua</div> <div>Fruta de Temporada</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>	<div>18</div> <div>Ensalada Mixta</div> <div>Hamburguesa de Atún</div> <div>Patatas Fritas</div> <div>Pan Integral y Agua</div> <div>Postre especial</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>	<div>19</div>	<div>20</div>

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)  
R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.