



## Junio 2025

LBASAL: BASAL  
INFANTIL / COMIDA / MENÚ INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>2</b> KCal. 589 H.C. 70 Lip. 23 P. 30</p> <p>CREMA DE CALABACÍN Y PERA</p> <p>CINTA DE LOMO A LA PLANCHA • PATATAS AL HORNO • ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>3</b> KCal. 619 H.C. 80 Lip. 18 P. 38</p> <p>LENTEJAS CON CALABAZA</p> <p>MERLUZA EN SALSA DE PIQUILLOS • ENSALADA VERDE</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>4</b> KCal. 659 H.C. 98 Lip. 23 P. 22</p> <p>ENSALADA DE PASTA</p> <p>POLLO A LA TOSCANA • ZANAHORIA BABY • ENSALADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>5</b> KCal. 665 H.C. 57 Lip. 32 P. 39</p> <p>GUISANTES ENCEBOLLADOS</p> <p>SALMÓN A LA NARANJA • ENSALADA DEL TIEMPO DORADA A LA PLANCHA</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>6</b> KCal. 635 H.C. 62 Lip. 34 P. 22</p> <p>ENSALADILLA RUSA</p> <p>REVUELTO DE CHAMPIÑÓN CON TAQUITOS DE JAMÓN • ENSALADA DE TOMATE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p><b>9</b> KCal. 516 H.C. 56 Lip. 20 P. 30</p> <p>JUDÍAS VERDES CON TOMATE</p> <p>ESCALOPINES EN SALSA CHIMICHURRI • PURÉ DE PATATA • ENSALADA CON REMOLACHA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>10</b> KCal. 758 H.C. 100 Lip. 31 P. 26</p> <p>GARBANZOS ESTOFADOS</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA • TOMATE ALIÑADO</p> <p>VASITO DE HELADO FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>11</b> KCal. 880 H.C. 115 Lip. 35 P. 30</p> <p>BROCOLI REHOGADO</p> <p>LASAÑA DE ATÚN • ENSALADA DE COLORES</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>12</b> KCal. 758 H.C. 99 Lip. 22 P. 45</p> <p>ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA</p> <p>RAGOUT DE PAVO • COUS COUS SALTEADO • LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>YOGUR PIÑA EN SU JUGO</p> <p>PAN</p>	<p><b>13</b> KCal. 620 H.C. 86 Lip. 21 P. 27</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>LUBINA AL HORNO • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p><b>16</b> KCal. 617 H.C. 65 Lip. 32 P. 21</p> <p>GUISO DE PATATAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE QUESO • ENSALADA VERDE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>17</b> KCal. 586 H.C. 73 Lip. 19 P. 35</p> <p>ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS</p> <p>BACALAO CON TOMATE • PIMIENTOS ROJOS ASADOS • ENSALADA CON ACEITUNAS</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>18</b> KCal. 604 H.C. 71 Lip. 27 P. 23</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS • STICK DE BONIATO • LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p><b>19</b> KCal. 595 H.C. 93 Lip. 19 P. 19</p> <p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>DORADA AL AJILLO • ENSALADA DE COLORES</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p><b>20</b> KCal. 577 H.C. 100 Lip. 12 P. 19</p> <p>SOPA DE AVE CON PASTA</p> <p>PIZZA</p> <p>YOGUR NATURAL LIQUIDO</p> <p>PAN</p>

(\*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. Siempre habrá opción de fruta como alternativa al postre. Se ofrecerá postre lácteo sin azúcar para aquellas edades que no esté incorporada el azúcar o que sigan una dieta libre de azúcares