



# COLEGIO GIOVANNI ANTONIO FARINA

## MENÚ MAYO 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

Sopa de ave con fideos  
Lomo a la plancha con patatas alioli  
Pan-naranja-leche

662Kcal. 37g Prot. 84gHC. 20g Lip.  
Gluten y Soja

6

Lentejas estofadas  
Pollo asado con ensalada mixta  
Pan-manzana-leche

665Kcal. 40g Prot. 95g HC. 15g Lip.  
Soja

7

Crema de calabacín. Palometa en  
salsa con guisantes con jamón.  
Pan integral-plátano-leche

617Kcal. 30g Prot. 79g HC. 19g Lip.  
Leche y Pescado

8

Arroz con tomate  
Huevo frito/Tortilla francesa  
con champiñón al ajillo  
Pan-fresas-leche

620Kcal. 22g Prot. 85g HC. 23g Lip.  
Huevo, leche (tortilla)

9

Judías pintas con verduras  
Pescadilla rebozada con lechuga  
y maíz Pan-yogur-petit-fruta

686Kcal. 35g Prot. 90g HC. 22g Lip.  
Pescado, huevo, gluten, leche y soja

12

Patatas guisadas  
Salchichas y empanadillas  
con ensalada mixta  
Pan-manzana-leche

738Kcal. 30g Prot. 95g HC. 25g Lip.  
Soja, gluten, huevo, pescado

13

Garbanzos jardinera  
Salmón plancha con menestra  
de verduras  
Pan-flan casero-fruta

662Kcal. 37g Prot. 94gHC. 20g Lip.  
Pescado

14

Sopa de pescado  
Pavo a la plancha con patatas dado  
Pan integral-naranja-leche

641Kcal. 34g Prot. 70g HC. 25g Lip.  
Gluten, Pescado, molusco, crustáceos

15

**FIESTA LOCAL  
SAN ISIDRO**

16

Lentejas estofadas  
Merluza a la plancha  
con ensalada mixta  
Pan-gelatina-fruta-leche

653Kcal. 35g Prot. 80g HC. 22g Lip.  
Soja y Pescado

19

Judías blancas estofadas  
Milanesas de pollo  
con lechuga y maíz  
Pan-manzana-leche

652Kcal. 39g Prot. 79g HC. 19g Lip.  
Soja, Gluten, Leche, Huevo.

20

Crema de zanahorias  
Palometa en salsa  
con champiñón al ajillo.  
Pan-sandía-leche

617Kcal. 30g Prot. 79g HC. 19g Lip.  
Leche y Pescado

21

Sopa maravilla  
Hamburguesa con patatas dado  
Pan integral-naranja-leche

637cal. 35g Prot. 79g HC. 19g Lip.  
Gluten y sulfitos

22

Lentejas estofadas  
Perca a la plancha  
con judías verdes con jamón  
Pan-pera-leche

645Kcal. 37g Prot. 79g HC. 19g Lip.  
Soja y pescado

23

Macarrones Napolitana  
Huevo frito/Tortilla francesa  
con tomate y aceitunas  
Pan-mandarina-leche

622Kcal. 27g Prot. 84gHC. 20g Lip.  
Gluten, huevo, leche (tortilla).

26

Lentejas estofadas  
Merluza a la romana  
con ensalada mixta  
Pan-plátano-leche

682Kcal. 34g Prot. 90g HC. 22g Lip.  
Pescado, huevo, gluten, leche y soja

27

Paella mixta  
Pavo a la plancha con brócoli aliñada  
Pan-fresas-leche

656Kcal. 30g Prot. 89g HC. 19g Lip.  
Pescado, moluscos, crustáceos

28

Crema de verduras  
Albóndigas caseras  
con guisantes con jamón  
Pan integral-sandía-leche

670Kcal. 31g Prot. 87g HC. 22g Lip.  
Gluten, Huevo, Leche

29

Judías pintas con chorizo  
Bonito en salsa con patatas ali oli  
Pan-manzana-leche

679Kcal. 39g Prot. 77g HC. 24g Lip.  
Soja, pescado y huevo

30

Espaguetis boloñesa  
Huevo cocido/tortilla francesa  
con menestra de verduras  
Pan-fruta-helado-leche

661Kcal. 38g Prot. 80g HC. 22g Lip.  
Gluten, huevo, leche (tortilla)

Todos los menús contienen PAN y leche o lácteo y agua de la Red Pública.  
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011.  
MENÚ VALIDADO POR: Carmen Gema Benito Fernández. Técnico en Nutrición CENEO