

MES: Junio 2025

CPI PARQUE GOYA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
2 Potaje de garbanzos Salmón con salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos VE:2.505/599 GT:18 GS:2 HC:66 AZ:24 PROT:41 SAL:2	3 Crema de zanahoria (eco.) Pollo en salsa (patata, cebolla, zanahoria y tomate) Fruta y pan integral (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.499/598 GT:19 GS:4 HC:73 AZ:20 PROT:31 SAL:2	4 Macarrones integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Filete de merluza en salsa verde (guisante, cebolla, ajo y perejil) con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos VE:2.502/599 GT:19 GS:2 HC:76 AZ:24 PROT:27 SAL:2	5 Alubias estofadas con verduras Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta VE:2.545/609 GT:22 GS:5 HC:72 AZ:19 PROT:26 SAL:1	6 Verdura tricolor (patata, zanahoria, judía verde) Magro a la campesina Fruta y pan (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta VE:2.504/599 GT:23 GS:2 HC:69 AZ:24 PROT:24 SAL:2	7 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos	8 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos
9 Lentejas (eco) estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos VE:2.542/608 GT:19 GS:3 HC:81 AZ:19 PROT:26 SAL:2	10 Patatas guisadas Filete de abadejo al horno con verduritas (cebolla, zanahoria y pimiento) Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos VE:2.474/592 GT:22 GS:2 HC:71 AZ:18 PROT:24 SAL:1	11 Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras (cebolla, zanahoria, patata y tomate) Fruta y pan (*) 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Fruta VE:2.514/601 GT:25 GS:5 HC:63 AZ:24 PROT:27 SAL:2	12 Sopa de cocido con pasta Cocido completo con ensalada de lechuga Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta VE:2.632/630 GT:20 GS:5 HC:78 AZ:20 PROT:30 SAL:2	13 Arroz caldoso de verduras Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos VE:2.542/608 GT:24 GS:4 HC:78 AZ:18 PROT:19 SAL:1	14 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	15 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos
16 Alubias guisadas Filete de merluza en salsa marinera (tomate, cebolla, ajo y especias) con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos VE:2.549/610 GT:20 GS:2 HC:74 AZ:19 PROT:30 SAL:1	17 Crema de calabacín (eco.) Magro guisado con verduras Fruta y pan integral (*) 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos VE:2.512/601 GT:19 GS:1 HC:79 AZ:20 PROT:26 SAL:1	18 Lentejas a la jardinera Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta VE:2.504/599 GT:24 GS:5 HC:67 AZ:20 PROT:27 SAL:2	19 Menestra de verduras salteadas Guiso de caballa con patatas Yogur y pan integral (*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.537/607 GT:27 GS:4 HC:63 AZ:22 PROT:24 SAL:2	20 FIN DE CURSO Espirales al pomodoro Pechuga de pollo empanada Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta VE:2.464/589 GT:18 GS:3 HC:85 AZ:23 PROT:19 SAL:2	21 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	22 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos
23 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	24 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta	25 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos	26 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta	27 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Fruta	28 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos	29 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta
30 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta				TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA		

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE
aramark

CPI PARQUE GOYA

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ: (06) - NO CARNE

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: junio-25

MENÚ: (05) - NO CERDO, CORDERO, VACA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
2 Potaje de garbanzos Salmón al horno con salsa de tomate Ensalada de lechuga Fruta y pan	3 Crema de zanahoria eco Pollo en salsa Fruta y pan integral	4 Macarrones integrales eco con salsa napolitana Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga Fruta y pan	5 Alubias estofadas Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	6 Verdura tricolor Albóndigas de merluza a la griega Fruta y pan	kcl: 706,6 Prol: 25,1 HC: 92,5 Lip: 23,8
9 Lentejas eco estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan	10 Patatas guisadas Filete de abadejo al horno con verduritas Fruta y pan integral	11 Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Fruta y pan	12 Sopa de verduras Merluza en pepitoria Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	13 Arroz caldoso de verduras Tortilla francesa de atún Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 711,1 Prol: 24,2 HC: 91,6 Lip: 25,0
16 Guiso de alubias Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Fruta y pan	17 Crema de calabacín eco Salmón al horno Fruta y pan integral	18 Lentejas a la jardinera Tortilla de queso Ensalada de lechuga Fruta y pan	19 Menestra salteada Guiso de caballa Yogur y pan integral	20 Espirales con salsa pomodoro Pechuga de pollo empanada Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 697,9 Prol: 24,5 HC: 91,0 Lip: 23,8
23	24	25	26	27	0 0 0 0
30					

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: junio-25

MENÚ: (01) - CELÍACO NO FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
2 Potaje de garbanzos Salmón al horno con salsa de tomate Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	3 Crema de zanahoria eco Pollo en salsa Fruta y pan sin gluten	4 Macarrones sin gluten ni huevo a la napolitana Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	5 Alubias estofadas Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Yogur y pan sin gluten	6 Verdura tricolor Magro a la campesina Fruta y pan sin gluten	kcl: 710,0 Prol: 24,6 HC: 94,1 Lip: 23,7
9 Guisantes rehogados Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	10 Patatas guisadas Filete de abadejo al horno con verduritas Fruta y pan sin gluten	11 Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Fruta y pan sin gluten	12 Sopa de verduras Cocido completo Ensalada de lechuga Yogur y pan sin gluten	13 Arroz caldoso de verduras Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	kcl: 686,2 Prol: 24,3 HC: 90,9 Lip: 22,5
16 Guiso de alubias Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	17 Crema de calabacín eco Magro guisado con verduras Fruta y pan sin gluten	18 Guisantes rehogados Tortilla de queso Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	19 Menestra salteada Guiso de caballa Yogur y pan sin gluten	20 Pasta sin gluten ni huevo pomodoro Pechuga al horno Ensalada de lechuga Fruta y pan sin gluten	kcl: 690,7 Prol: 25,3 HC: 92,5 Lip: 22,0
23	24	25	26	27	0 0 0 0
30					

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MES: junio-25

MENÚ: 45. TRITURADO CARNE, PESCADO Y LEGUMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Triturado de pescado, patata y zanahoria Fruta triturada	3 Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín Fruta triturada	4 Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro Fruta triturada	5 Triturado de alubias, pescado, patata y judía verde Yogur	6 Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria Fruta triturada
9 Triturado de lentejas, pollo, patata, calabacín y zanahoria Fruta triturada	10 Triturado de pescado, patata y zanahoria Fruta triturada	11 Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria Fruta triturada	12 Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro Yogur	13 Triturado de pollo, patata, judía verde y calabacín Fruta triturada
16 Triturado de alubias, pescado, patata y judía verde Fruta triturada	17 Triturado de magro, patata, judía verde y zanahoria Fruta triturada	18 Triturado de ternera, patata, judía verde y puerro Fruta triturada	19 Triturado de pescado, patata y zanahoria Yogur	20 Triturado de pavo, patata, calabaza y zanahoria Fruta triturada
23	24	25	26	27
30				

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: junio-25

MENÚ:

(08) - NO PESCADO, MARISCO, LACTOSA, FRUTOS SECOS, MOSTAZA

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		I. Nutricional
2	Potaje de garbanzos Estofado de pavo Ensalada de lechuga Fruta y pan	3	Crema de zanahoria eco Pollo en salsa Fruta y pan	4	Pasta a la napolitana Ternera guisada Ensalada de lechuga Fruta y pan	5	Alubias estofadas Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Yogur y pan	6	Verdura tricolor Magro a la campesina Fruta y pan	kcl: 715,2 Prol: 26,7 HC: 90,9 Lip: 24,8
9	Lentejas eco estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan	10	Patatas guisadas Lomo encebollado Fruta y pan	11	Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Fruta y pan	12	Sopa casera Cocido completo Ensalada de lechuga Yogur y pan	13	Arroz caldoso de verduras Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 692,4 Prol: 25,4 HC: 89,7 Lip: 23,2
16	Guiso de alubias Pollo asado Ensalada de lechuga Fruta y pan	17	Crema de calabacín eco Magro guisado con verduras Fruta y pan	18	Lentejas a la jardinera Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta y pan	19	Menestra salteada Lomo asado Yogur y pan	20	Pasta pomodoro Pechuga al horno Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 703,0 Prol: 25,1 HC: 90,3 Lip: 24,4
23		24		25		26		27		0 0 0 0
30										

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: junio-25

MENÚ: (10) - NO FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SÉSAMO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
2 Potaje de garbanzos Salmón al horno con salsa de tomate Ensalada de lechuga Fruta y pan	3 Crema de zanahoria eco Pollo en salsa Fruta y pan	4 Macarrones integrales eco con salsa napolitana Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga Fruta y pan	5 Alubias estofadas Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Yogur y pan	6 Verdura tricolor Magro a la campesina Fruta y pan	kcl: Prol: HC: Lip:
9 Lentejas eco estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan	10 Patatas guisadas Filete de abadejo al horno con verduritas Fruta y pan	11 Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Fruta y pan	12 Sopa de cocido Cocido completo Ensalada de lechuga Yogur y pan	13 Arroz caldoso de verduras Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: Prol: HC: Lip:
16 Guiso de alubias Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Fruta y pan	17 Crema de calabacín eco Magro guisado con verduras Fruta y pan	18 Lentejas a la jardinera Tortilla de queso Ensalada de lechuga Fruta y pan	19 Menestra salteada Guiso de caballa Yogur y pan	20 Espirales con salsa pomodoro Pechuga al horno Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: Prol: HC: Lip:
23	24	25	26	27	kcl: Prol: HC: Lip:
30					kcl: Prol: HC: Lip:

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: junio-25

MENÚ: (04) - NO LACTOSA, PLV, FRUTOS SECOS

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		I. Nutricional
2	Potaje de garbanzos Salmón al horno con salsa de tomate Ensalada de lechuga Fruta y pan	3	Crema de zanahoria eco Pollo en salsa Fruta y pan	4	Macarrones integrales eco con salsa napolitana Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga Fruta y pan	5	Alubias estofadas Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Yogur de soja y pan	6	Verdura tricolor Magro a la campesina Fruta y pan	kcal: 704,6 Prol: 26,1 HC: 92,5 Lip: 24,0
9	Lentejas eco estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan	10	Patatas guisadas Filete de abadejo al horno con verduritas Fruta y pan	11	Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Fruta y pan	12	Sopa de cocido Lomo con pimientos Ensalada de lechuga Yogur de soja y pan	13	Arroz caldoso de verduras Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcal: 685,4 Prol: 24,5 HC: 89,4 Lip: 22,8
16	Guiso de alubias Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga Fruta y pan	17	Crema de calabacín eco Magro guisado con verduras Fruta y pan	18	Lentejas a la jardinera Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta y pan	19	Menestra salteada Guiso de caballa Yogur de soja y pan	20	Espirales con salsa pomodoro Pechuga al horno Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcal: 694,5 Prol: 24,8 HC: 90,5 Lip: 23,5
23		24		25		26		27		0 0 0 0
30										

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES