

# ESTÁNDAR CALDERON



Junio 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Potaje de lentejas Tortilla de calabacín Fruta de temporada	Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza empanada con tomate aliñado Fruta de temporada	Macarrones a la boloñesa Revuelto de judías verdes Fruta de temporada	Berza Pollo al ajillo con patatas Yogur
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
Salmorejo Tortilla de patatas Fruta de temporada	Espirales con tomate Anillas de calamar Fruta de temporada	Puchero con fideos Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Patatas guisadas a lo pobre merluza al pilpil con judías verdes refritas Yogur
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
Gazpacho Jamoncitos guisados y patatas panaderas Fruta de temporada	Potaje de lentejas Varitas de pescado con zanahorias aliñadas Fruta de temporada	Macarrones con tomate y queso rallado Revuelto de calabacín fruta de temporada	Arroz con menestra de verduras Albóndigas de pollo en salsa y judías verdes salteadas yogur
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta de temporada	Arroz con pisto Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas Fruta de temporada	Potaje de alubias con patatas y arroz Merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Gazpacho Canelones de carne mixta con bechamel y queso rallado yogur
<b>29</b>	<b>30</b>		
Potaje de garbanzos con judías verdes y calabaza Tortilla de calabacín y zanahorias fruta de temporada	Salmorejo Estofado de ternera con patatas y zanahorias Fruta de temporada		

Todos los menús están acompañados de pan

Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista y tecnóloga de alimentos nºcolegiada AND-00103

