

Colegio Zurbarán



Menú de comedor

Junio - 2026



Menú de Comedor - JUNIO 2026



Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Kcal. 726 Prot. 24 Lip. 36 H.C. 70	Kcal. 500 Prot. 33 Lip. 26 H.C. 30	Kcal. 579 Prot. 20 Lip. 19 H.C. 80	Kcal. 716 Prot. 31 Lip. 29 H.C. 79	Kcal. 638 Prot. 17 Lip. 31 H.C. 69
LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATAS/PIMIENTOS VERDES FRUTA / PAN INTEGRAL	CHAMPIÑONES CON JAMÓN POLLO EN SALSA DE VERDURAS YOGUR	ARROZ CON SALCHICHAS Y VERDURAS MERLUZA A LA VIZCAÍNA FRUTA	MACARRONES INTEGRALES CON BOLOÑESA DE SALSA DE SOJA CINTA DE LOMO / ENSALADA FRUTA/PAN INTEGRAL	GAZPACHO CROQUETAS CASERAS/ENSALADA FRUTA
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Kcal. 772 Prot. 35 Lip. 42 H.C. 58	Kcal. 771 Prot. 35 Lip. 20 H.C. 103	Kcal. 609 Prot. 36 Lip. 26 H.C. 52	Kcal. 660 Prot. 20 Lip. 25 H.C. 86	Kcal. 634 Prot. 23 Lip. 22 H.C. 83
CREMA DE CALABACÍN FILETES RUSSO / PATATAS FRITAS FRUTA / PAN INTEGRAL	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	GUISANTES CON JAMÓN POLLO ASADO / ENSALADA YOGUR	PAELLA LIMANDA A LA ROMANA / ENSALADA FRUTA/PAN INTEGRAL	ESPAGUETIS INTEGRALES CON PISTO Y ATÚN HUEVOS REVUELTOS CON PAVO / ENSALADA FRUTA
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Kcal. 581 Prot. 19 Lip. 9 H.C. 101	Kcal. 644 Prot. 27 Lip. 30 H.C. 58	Kcal. 693 Prot. 24 Lip. 29 H.C. 81	Kcal. 562 Prot. 38 Lip. 22 H.C. 47	Kcal. 608 Prot. 20 Lip. 18 H.C. 87
CREMA DE ZANAHORIA LASAÑA DE SOJA Y CARNE FRUTA / PAN INTEGRAL	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA DE QUESO / ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE ESCALOPE DE POLLO / ENSALADA YOGUR	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA/PAN INTEGRAL	MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE RABAS DE CALAMAR / ENSALADA FRUTA



Menú de Comedor - JUNE 2026



Monday 1	Tuesday 2	Wednesday 3	Thursday 4	Friday 5
Kcal. 726 Prot. 24 Lip. 36 H.C. 70	Kcal. 500 Prot. 33 Lip. 26 H.C. 30	Kcal. 579 Prot. 20 Lip. 19 H.C. 80	Kcal. 716 Prot. 31 Lip. 29 H.C. 79	Kcal. 638 Prot. 17 Lip. 31 H.C. 69
STEWED LENTILS SPANISH OMELETTE / GREEN PEPPERS FRUIT	MUSHROOMS WITH HAM CHICKEN WITH VEGETABLES SAUCE YOGHURT	RICE WITH SAUSAGES AND VEGETABLES HAKE BISCAYAN STYLE FRUIT	WHOLE WHEAT MACARONI WITH SOY BOLOGNESE PORK LOIN / SALAD FRUIT	GAZPACHO HOMEMADE CROQUETTES / SALAD FRUIT
Monday 8	Tuesday 9	Wednesday 10	Thursday 11	Friday 12
Kcal. 772 Prot. 35 Lip. 42 H.C. 58	Kcal. 771 Prot. 35 Lip. 20 H.C. 103	Kcal. 609 Prot. 36 Lip. 26 H.C. 52	Kcal. 660 Prot. 20 Lip. 25 H.C. 86	Kcal. 634 Prot. 23 Lip. 22 H.C. 83
COURGETTE CREAM RUSSIAN STEAKS / CHIPS FRUIT	CHICKEN SOUP STEWED WITH CHICPEAS, MEAT, SAUSAGES AND CABBAGGE FRUIT	PEAS WITH HAM ROASTED CHICKEN YOGHURT	PAELLA ROMANA LIME FRUIT	WHOLE WHEAT SPAGHETTI WITH RATATOUILLE AND TUNA SCRAMBLED EGGS WITH TURKEY FRUIT
Monday 15	Tuesday 16	Wednesday 17	Thursday 18	Friday 19
Kcal. 581 Prot. 19 Lip. 9 H.C. 101	Kcal. 644 Prot. 27 Lip. 30 H.C. 58	Kcal. 693 Prot. 24 Lip. 29 H.C. 81	Kcal. 562 Prot. 38 Lip. 22 H.C. 47	Kcal. 608 Prot. 20 Lip. 18 H.C. 87
CARROT CREAM SOY AND MEAT LASAGNA FRUIT	STEWED WHITE BEANS CHEESE FRENCH OMELETTE /SALAD FRUIT	RICE WITH TOMATE SAUCE BREADED FILLET CHICKEN / SALAD YOGHURT	GREEN BEANS WITH HAM HAKE IN GREEN SAUCE FRUIT	WHOLE WHEAT MACARONI WITH TOMATO SQUID SLICES / SALAD FRUIT



Cenas - JUNIO 2026



Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Ensalada completa con atún, huevo y patata Fruta	Sopa de verduras con estrellas Bacalao al horno Fruta	Menestra de verduras Garbanzos salteados con pisto Yogur	Judías verdes rehogadas Tortilla francesa con ensalada Fruta	Arroz tres delicias Filete de pavo con ensalada Fruta
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Parrillada de verduras Salmon a la plancha Fruta	Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla de patata Fruta	Arroz con tomate Merluza al horno con verduras Fruta	Ensalada de garbanzos Filete de pollo al horno con ensalada Yogur	Crema de puerros Ragout de ternera con verduras Fruta
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Sopa de ave con fideos Dorada al ajillo Fruta	Ensalada mixta Patatas guisadas con bacalao Fruta	Ensalada campera Revuelto de champiñones y ajetes Fruta	Lentejas guisadas con verduras Filete de ternera a la plancha con ensalada Fruta	Guisantes salteados con jamón Pollo al horno con pure de patatas Fruta
Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22
Lentejas guisadas con verduras Tosta de salmón y queso fresco Fruta	Crema de puerros Merluza al horno con ensalada Fruta	Parrillada de verduras Garbanzos salteados con pisto Yogur	Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla de patata Fruta	Guisantes salteados con jamón Pollo al horno con pure de patatas Fruta

El control de calidad de nuestro servicio de comedor está basado en el desarrollo de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos APPCC, desarrollado de acuerdo con la normativa establecida en la Directiva Europea 93/43 y R.D. 2207/95 de la Comunidad de Madrid, sobre comedores escolares. Se ha contratado una auditoría externa con la empresa Sistemas Integrales de Calidad, encargada de verificar la excelencia de todo el servicio de suministro, manipulación y distribución de alimentos elaborados en nuestras instalaciones, realizándose periódicos análisis de los alimentos, en bruto y elaborados, así como la valoración de los menús y las cenas recomendados para una correcta alimentación. Todo el sistema está supervisado por el servicio de Salud pública del Área V de la Comunidad de Madrid.

MENUS ELABORADOS Y CALIBRADOS POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DE SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U. CIF: B82196874

