

MENÚ GENERAL JUNIO 2026

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Puré/potaje de verduras Arroz 4 delicias con pollo Fruta de temporada	Puré/Caldo de judías, fideos y papas Fogonero frito con mayonesa y ensalada variada Helado de yogur y fruta natural	Crema de calabaza, calabacín y zanahoria Tiras de cerdo agri dulce con piña y cous cous Fruta de temporada	Puré/potaje de lentejas Crujientitos de pollo al horno con ensalada tropical Fruta de temporada	Ensalada mixta con huevo duro Pasta integral con tomate y atún y queso rallado Fruta de temporada
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Ensalada caprese con millo Arroz integral con pollo y verduras Fruta de temporada	Ensalada César Albóndigas en salsa con coditos Yogur	Puré/rancho canario Tacos de atún a la portuguesa con papas sancochadas Fruta de temporada	Sopa de fideos Ropa vieja de ternera y pollo Fruta de temporada	EXCURSIÓN GENERAL
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Puré/potaje de lentejas Estofado de ternera con papas dado Fruta de temporada	Crema de calabaza Tacos de calamar frito caseros con alioli y ensalada variada Helado de yogur y fruta natural	Ensalada mixta con huevo duro Cinta de cerdo en salsa con arroz integral Fruta de temporada	Lacitos vegetales con tomate, millo y albahaca Jamoncitos de pollo al horno con papas fritas Fruta de temporada	PICNIC FIN DE CURSO



SABÍAS QUE?

Si te comes todo el primer plato, puedes repetir siempre del segundo*.

* salvo cuando se componga de hamburguesas y albóndigas

INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS DEL COLEGIO HEIDELBERG

Los menús que figuran en el Plan de minutas son confeccionados por el personal de cocina de "BOANVA" en la cocina del Colegio. En el diseño de los mismos participa la Comisión de Comedor del Centro, integrada por una representación de la A.M.P.A.A., del personal del Colegio y de "BOANVA".

Los potajes, purés y cremas incorporan **legumbres** habitualmente.

Las salsas que complementan los menús programados son caseras (incluida la de tomate).

Todos los preparados alimenticios son elaborados en el Colegio, incluidas las croquetas, las albóndigas y las hamburguesas.

El aceite que se emplea para todas las producciones es **de oliva**.

El **pescado** que se sirve en los menús es, exclusivamente, fogonero, merluza, fula de altura, lenguado, gallo, peto o atún.

Las **sopas** siempre contienen verduras variadas, garbanzos, carne de ternera y de pollo.

Con el pan normal se sirve también pan integral, a elegir por los alumnos, salvo los martes, que sólo habrá pan integral.

Una vez al mes, la pasta que se sirve será integral.

Como es habitual, todos aquellos padres que tengan interés en comprobar la elaboración y el estado de los menús que se sirven a sus hijos, pueden hacerlo sin coste alguno.

