

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Frutos Secos - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Macarrones con Tomate Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4  FESTIVO	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8 Coditos al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Coliflor en Tempura Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Rehogado Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta con Atún Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Lentejas Castellanas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Gluten - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10 Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Rehogado Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Estofado de Patatas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan Sin Gluten y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Cerdo - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2 Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Macarrones con Tomate Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4  FESTIVO	5 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8 Coditos al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Coliflor en Tempura Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11 Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15 Ensalada de Pasta con Atún Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Lentejas Castellanas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17 Ensalada Mixta Perrito Caliente Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18	19

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Huevo - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Lentejas con Chorizo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2	Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3	Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	4	 FESTIVO	5	Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8	Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9	Coliflor en Tempura Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10	Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11	Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Carne + Lácteo	12	Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15	Ensalada de Pasta (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16	Lentejas Castellanas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18		19	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Huevo (Sí Trazas) - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Lentejas con Chorizo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2	Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3	Macarrones con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	4	 FESTIVO	5	Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8	Coditos al Ajillo Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9	Coliflor en Tempura Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10	Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11	Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Carne + Lácteo	12	Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15	Ensalada de Pasta con Atún Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16	Lentejas Castellanas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18		19	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Peñamiel Junio 2026

Sin Proteína de la Leche de Vaca - - Colegio Peñamiel (Sonseca)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Lentejas con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	2	Arroz Campesina Garbanzos Estofados con Verduras Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	3	Macarrones con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	 FESTIVO	5	Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Arroz + Pescado + Fruta
8	Coditos al Ajillo Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9	Crema de Verduras ECO Albóndigas de Ternera en Salsa Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	10	Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	11	Patatas a la Marinera Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	12	Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Judías Blancas Estofadas con Verduras Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
15	Ensalada de Pasta con Atún Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16	Lentejas Castellanas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	17	Ensalada Mixta Salchichas de Pavo al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Postre especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	18		19	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.