



# 4 al 8 de mayo, 2026



Lunes	Tzatziki de alubias blancas con galletas integrales	Pechuga de pavo al horno al estilo tandoori con lima y cilantro <b>Halloumi y tofu al estilo tandoori con lima y cilantro</b>	*Buffet de ensaladas: hojas verdes, zanahoria rallada, tomate, pepino, aceitunas, remolacha, lentejas y garbanzos Patatas asadas al comino Champiñones asados al perejil	Macedonia de frutas
Martes	Guacamole casero acompañado de una selección de verduras crudas crujientes	<b>Fajitas en tortilla con falafel cajún de garbanzos, pimientos variados y frijoles negros. Guarnición de salsa de tomate, queso rallado y crema agria (LECG)</b>	*Buffet de ensaladas Cuscús Maíz dulce al estilo cajún	Macedonia de frutas
Miércoles	Gazpacho andaluz	Paella de carne y pescado con muslos de pollo, chorizo, mejillones, calamares, rosada, cebolla y pimientos (EG♦) <b>Paella vegetariana (EG♦)</b>	*Buffet de ensaladas Brócoli al vapor	Macedonia de frutas
Jueves	Melón fresco con jamón serrano y rúcula	Espaguetis integrales con mantequilla y salsa boloñesa de carne picada ( <b>soja - opción vegetariana</b> ), lentejas, apio, zanahorias y cebollas (GCL)	*Buffet de ensaladas Calabacines al romero	Macedonia de frutas
Viernes	Ensalada tailandesa de papaya con fideos de arroz, cebolletas, tofu marinado, semillas de sésamo tostadas, cilantro y aderezo fresco de lima (F)	Curry amarillo de gambas y pollo con bambú y pak choi <b>Curry tailandés de verduras con bambú y pak choi</b>	*Buffet de ensaladas Arroz frito con verduras y huevo Zanahorias asadas	Dulce casero y saludable del chef

Ensalada disponible todos los días, con opciones de proteínas, como huevos cocidos, aptas para todos los grupos de edad (incluidos KS1 y EYFS)

**Alérgenos:** L: lactosa, F: pescado, G: gluten, C: apio, S: soja, ★: sulfitos, E: huevos, P: cacahuetes, M: mostaza, ☒: crustáceos N: frutos de cáscara ■: altramuces ☒: moluscos y sésamo





# 11 al 15 de mayo, 2026



Lunes	Anchoas con ensalada de tomate y cebolla	Pasta integral con salsa carbonara ligera o salsa de tomate con panceta (LG) <b>Pasta integral con salsa de tomate y albahaca</b>	*Buffet de ensaladas: hojas verdes, zanahoria rallada, tomate, pepino, aceitunas, remolacha, lentejas y garbanzos Espinacas y pimientos salteados Queso parmesano rallado	Macedonia de frutas
Martes	<b>¡¡MARTES DE TACOS!!</b> Sopa mexicana de maíz dulce con fideos	Tacos de ternera (de tortilla crujiente) con salsa de tomate, guacamole y crema agria (L) <b>Tacos vegetarianos con carne picada de soja y lentejas (S)</b>	*Buffet de ensaladas Hojas verdes crujientes, pico de gallo, frijoles negros	Macedonia de frutas
Miércoles	Frittata de espinacas y queso con huevos de gallinas camperas (EL)	<b>Salchichas vegetarianas con salsa de cebolla</b>	*Buffet de ensaladas Puré de patatas Guisantes	Macedonia de frutas
Jueves	Ensalada César con huevo duro	Muslos de pollo asados con salsa italiana Pomodoro (LC) <b>Calabacines rellenos con seitán y ratatouille (SC)</b>	*Buffet de ensaladas Arroz integral Judías verdes	Macedonia de frutas
Viernes	Sopa de champiñones y alubias blancas	Salmón salteado con salsa cremosa de eneldo (FL) <b>Seitán salteado con salsa cremosa de eneldo (LS)</b>	*Buffet de ensaladas Patatas pequeñas Brócoli al vapor	Dulce casero y saludable del chef

Ensalada disponible todos los días, con opciones de proteínas, como huevos cocidos, aptas para todos los grupos de edad (incluidos KS1 y EYFS)

**Alérgenos:** L: lactosa, F: pescado, G: gluten, C: apio, S: soja, ★: sulfitos, E: huevos, P: cacahuets, M: mostaza, ✕: crustáceos N: frutos de cáscara ■ altramuces ✕: moluscos y sésamo





# 18 al 22 de mayo, 2026



Lunes

Sopa de zanahoria y cilantro

Pechuga de pavo salteada  
marinada en ajo, limón y perejil  
**Calabacín relleno con lentejas,  
carne picada de soja y costra de hierbas  
variadas**

\*Buffet de ensaladas: hojas verdes,  
zanahoria rallada, tomate, pepino,  
aceitunas, remolacha,  
lentejas y garbanzos  
Cuscús con verduras y pimientos - Maíz

Macedonia de frutas

Martes

Ensalada de tomates cherry,  
mozzarella, aguacate, aceite de oliva  
reducción de vinagre balsámico y  
albahaca fresca

**Gratinado de pasta al estilo cajún  
con calabaza asada y garbanzos**

\*Buffet de ensaladas  
Champiñones salteados  
con limón y perejil

Macedonia de frutas

Miércoles

Salmorejo con  
huevo y jamón (E)

Bocaditos de merluza  
(al estilo Kentucky),  
mayonesa cajún de mango y limón fresco  
**Halloumi y bocaditos de tofu  
al estilo Kentucky**

\*Buffet de ensaladas  
Patatas gajo  
Guisantes

Macedonia de frutas

Jueves

Papadoms con chutney de mango,  
yogur y ensalada de cebolla

Curry de pollo al estilo korma  
con lentejas, yogur, jengibre y ajo (L)  
**Curry de verduras al estilo korma  
con tofu, soja, yogur,  
jengibre y ajo (LS)**

\*Buffet de ensaladas  
Arroz integral  
Judias verdes

Macedonia de frutas


Viernes

**DÍA INTERNACIONAL DEL LÍBANO**

 **Falafel casero al horno con  
tzatziki de menta y miel (L)**

**Brochetas de kofta de ternera  
(vegetariana: kofta de lentejas y  
garbanzos) en pan de pita, con lechuga  
iceberg, tomates, garbanzos y cebolla,  
acompañadas de yogur a la menta**

\*Buffet de ensaladas  
Patatas al estilo Rashanout  
Zanahorias al comino

**Dulce casero y  
saludable del chef** 

Ensalada disponible todos los días, con  
opciones de proteínas, como huevos  
cocidos, aptas para todos los grupos de  
edad (incluidos KS1 y EYFS)

**Alérgenos:** L: lactosa, F: pescado, G: gluten, C: apio, S: soja, ★: sulfitos, E: huevos,  
P: cacahuetes, M: mostaza, ✕: crustáceos N: frutos de cáscara ■: altramuces ✕: moluscos y sésamo



# 25 al 29 de mayo, 2026



Lunes	Caldo de pollo y verduras con fideos	Jambalaya vegetal con calabaza asada, halloumi tostado y arroz cajún	*Buffet de ensaladas: hojas verdes, zanahoria rallada, tomate, pepino, aceitunas, remolacha, lentejas y garbanzos Guisantes	Macedonia de frutas
Martes	Hummus de remolacha con crudités de verduras y palitos de pan integral	Pasta al horno con atún, salsa de verduras, tomate y parmesano fresco rallado (FLGE) Pasta al horno con verduras y tofu, salsa de tomate y parmesano fresco rallado (LGES))	*Buffet de ensaladas Brocoli al vapor	Macedonia de frutas
Miércoles	Sopa de batata y coco	Lomo de cerdo asado con glaseado de romero y tomillo Verduras mediterráneas asadas con romero y tomillo, con lentejas	*Buffet de ensaladas Patatas pequeñas asadas Zanahorias al vapor	Macedonia de frutas
Jueves	Rollitos de primavera de verduras al horno con salsa de chile dulce	Pollo agridulce con piña y pimientos Seitán agridulce con piña y pimientos	*Buffet de ensaladas Quinoa con garbanzos Maíz	Macedonia de frutas
Viernes	Sopa de calabacín, lentejas y espinacas	Hamburguesa casera de pescado rebozado al horno con lechuga, tomate y salsa tártara en un panecillo (GM) Hamburguesa vegetariana casera con lechuga, tomate y salsa tártara en un panecillo (GSMC)	*Buffet de ensaladas Patatas gajo Surtido de verduras asadas	Dulce casero y saludable del chef

Ensalada disponible todos los días, con opciones de proteínas, como huevos cocidos, aptas para todos los grupos de edad (incluidos KS1 y EYFS)

**Alérgenos:** L: lactosa, F: pescado, G: gluten, C: apio, S: soja, ★: sulfitos, E: huevos, P: cacahuetes, M: mostaza, ✗: crustáceos N: frutos de cáscara ■: altramuces ✗: moluscos y sésamo

