

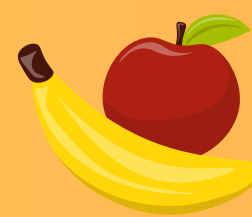


CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ MAYO 2026

WWW.COLEGIOMAYOL.ES

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
4		5		6		7		8	
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA	
Crema de guisantes (puerro, cebolla, patata y guisantes)		Fideos a la cazuela con verdura (pasta sin gluten, cebolla, ajo, tomate, zanahoria,		Arroz con salsa de tomate		Lentejas a la hortelana (patata, zanahoria, harina sin gluten, ajo, pimiento y cebolla)		Espagueti a la napolitana (pasta sin gluten, albahaca, orégano, cebolla y tomate)	
Albóndigas en salsa (ajo, harina sin gluten, carne de cerdo, cebolla, tomate y		Merluza a la romana (harina sin gluten y huevo)		Taquitos de pollo en salsa (harina sin gluten)		Tortilla española		Palometa al horno en salsa de piquillo (harina sin gluten, cebolla, ajo y pimientos del	
Patatas fritas		Ensalada de Lechuga, maíz, tomate, zanahoria y		Champiñón al ajillo		Escarola, tomate, atún, maíz, zanahoria y aceitunas		Salteado de verduras asadas	
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y TERNERA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judia verde, calabacín y MERLUZA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y POLLO)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y LENTEJAS)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)	
Fruta		Fruta		Fruta		Fruta		Fruta	
Pan sin gluten y agua		Pan sin gluten y agua		Pan sin gluten y agua		Pan sin gluten y agua		Pan sin gluten y agua	
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	





CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ MAYO 2026

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
11		12		13		14		15	
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA	
Guiso de garbanzos con verduras y jamón (harina sin gluten, ajo, cebolla, zanahoria y carne de cerdo)		Coditos con salsa de tomate (pasta sin gluten)		Sopa de pescado (pasta sin gluten)		Puré de verduras naturales (judías verdes, acelgas, patata, puerro, calabacín, calabaza y zanahoria)		Paella valenciana (ARROZ ECOLÓGICO, cebolla, ajo, tomate, pimiento, pollo y conejo)	
Pollo asado con hierbas provenzales (romero, tomillo, orégano y cebolla)		Merluza a la plancha		Croquetas de jamón y Nuggets de pollo		Filetes de jamón asado en su jugo (carne de cerdo, harina sin gluten, cebolla, ajo y		Meluza empanada (pan rallado sin gluten y huevo)	
Patatas fritas		Salteado mediterráneo de verduras asadas		Ensalada de Lechuga, maíz, tomate, zanahoria y		Patatas fritas		Ensalada de Lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas	
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y GARBANZOS)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, j. verde, calabacín y MERLUZA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, j. verde, calabacín y PAVO)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y TERNERA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)	
Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta/Gelatina sin azucar	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	





CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ MAYO 2026

WWW.COLEGIOMAYOL.ES

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
18		19		20		21		22	
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA	
Pasta con salsa de tomate (pasta sin gluten)		Sopa de cocido (pasta sin gluten)		Puré de verduras naturales (judías verdes, acelgas, patata, puerro, calabacín, calabaza y zanahoria)		Lentejas caseras estofadas (ajo, patata, zanahoria, harina sin gluten, pimiento y cebolla)		Arroz de marisco (pimiento, ajo, cebolla, tomate, caldo de marisco, calamar y gambas)	
Palometa al horno en salsa (harina sin gluten, cebolla, ajo y perejil)		Cocido completo, Garbanzos, patata, chorizo, ternera, pollo...		Cinta de lomo de Sajonia al horno (carne de cerdo)		Tortilla francesa		Filete de bacaladilla al horno en salsa verde (harina sin gluten, cebolla, ajo y huevo)	
Patata cocida		Ensalada de Lechuga, maíz, tomate, zanahoria y aceitunas		Patatas fritas		Salsa de tomate casera (ajo, tomate, cebolla y aceite de oliva)		Ensalada de escarola, tomate, maíz, aceitunas y zanahoria	
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, j. verde, calabacín y GARBANZO)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, j. verde, calabacín y TERNERA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y LENTEJAS)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y BACALADILLA)	
Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azúcar. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azúcar. Peques: Papilla frutas naturales	

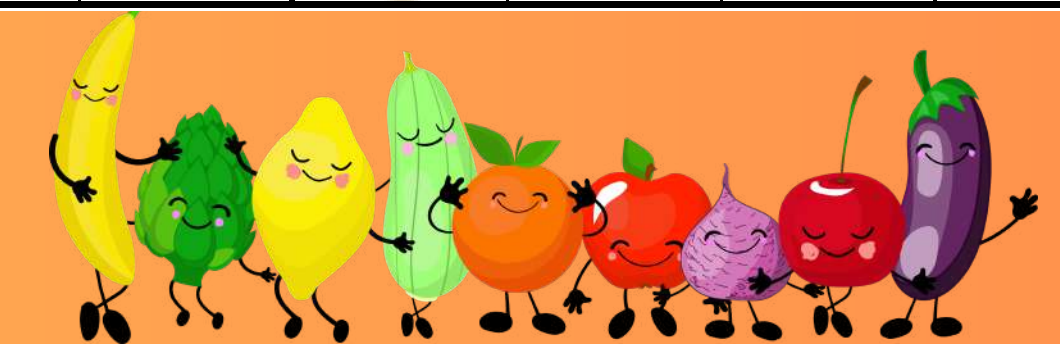


CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ MAYO 2026

WWW.COLEGIOMAYOL.ES

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
25		26		27		28		29	
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA		DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten +FRUTA TROCEADA	
Puré de judías verdes, patata y zanahoria)		Macarrones a la napolitana (pasta sin gluten, tomate, cebolla, orégano y albahaca)		Crema de calabacín, zanahoria, patata y calabaza)		Arroz con pollo (pimiento, cebolla, ajo, tomate y caldo de pollo)		Sopa de cocido (pasta sin gluten)	
Tortilla española		Merluza al horno a la marinera (harina sin gluten, almeja, ajo, cebolla y caldo de		Taquitos de ternera en salsa (harina sin gluten, cebolla, ajo, tomate y zanahoria)		Bacaladilla a la romana (harina sin gluten y huevo)		Cocido completo, Garbanzos, patata, chorizo, ternera, pollo...	
Tacos de tomate aliñados con aceite de oliva, sal y orégano		Patatas al vapor		Champiñón al ajillo		Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria		Ensalada de Lechuga, maíz, tomate, zanahoria y	
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y POLLO)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judia verde, calabacín y MERLUZA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y TERNERA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, j. verde, calabacín y GARBANZOS)	
Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta/Gelatina sin azucar	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua	Fruta	Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	



CENTRO ED. INFANTIL



WWW.COLEGIOMAYOL.ES



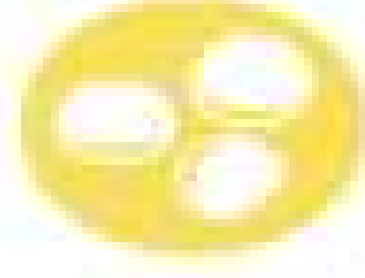
SOJA



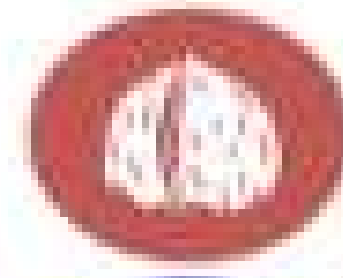
LECHE



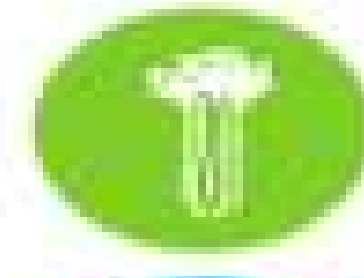
MOLUSCOS



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA



APIO



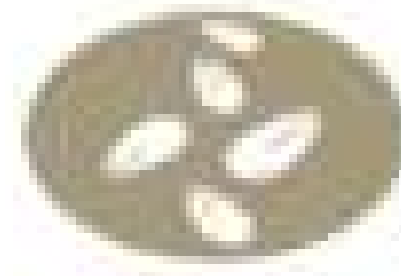
PESCADO



CRUSTACEOS



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



HUEVOS



GLUTEN



CACAHUETES

