

Menú Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Lactosa - - CEIP Reina Sofía

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Lentejas Castellanas 1T
Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Lentejas con Chorizo. 1T-6T-12T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta con Atún 1-3T-4-6T-10T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
- 11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Cerdo - - CEIP Reina Sofia

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Salmón en Salsa de Eneldo. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Lentejas Castellanas 1T
Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Lentejas Castellanas 1T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta con Atún 1-3T-4-6T-10T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12
Perrito Caliente 1-3T-6T-7T-10T-11T-12T
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
- 11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Marisco - - CEIP Reina Sofía

Lunes

- 1** Crema de Zanahoria ECO.
Lomo al Horno **6-7**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8** Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15** Lentejas Castellanas **1T**
Abadejo al Ajillo. **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2** Lentejas con Chorizo. **1T-6T-12T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9** Coditos al Ajillo **1-3T-6T-10T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16** Ensalada de Pasta con Atún **1-3T-4-6T-10T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3** Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10** Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras **1-5T-6-8T**
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17** Ensalada Mixta **4-12**
Perrito Caliente **1-3T-6T-7T-10T-11T-12T**
Patatas Fritas
Pan y Agua **1-6-10T**
Postre especial **1T-3T-5T-6-7-8T**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4**
- 11** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18**

Viernes

- 5** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Abadejo al Horno. **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12** Estofado de Patatas con Verduras.
Abadejo al Horno. **4**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19**

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Triturado - - - CEIP Reina Sofía

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustáceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
1	Crema de Zanahoria con Cerdo	2	Triturado de Lentejas Estofadas con Huevo 1T-3	3	Crema de Garbanzos con Verduras	4	 FESTIVO	5	Crema de Verduras con Merluza 4-14T
	Triturado de Frutas		Triturado de Frutas		Triturado de Frutas				Yogur 7
	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		Cena: Patata + Pescado + Lácteo		Cena: Verdura + Carne + Fruta				Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
8	Crema de Calabacín con Pollo	9	Crema de Verduras con Huevo 3	10	Crema de Judías Blancas con Verduras	11	Triturado de Lentejas Estofadas con Huevo 1T-3	12	Crema de Verduras con Merluza 4-14T
	Triturado de Frutas		Triturado de Frutas		Triturado de Frutas		Triturado de Frutas		Yogur 7
	Cena: Arroz + Pescado + Lácteo		Cena: Verdura + Carne + Fruta		Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		Cena: Patata + Ave + Fruta		Cena: Verdura + Huevo + Fruta
15	Triturado de Lentejas Estofadas con Abadejo 1T-4	16	Crema de Verduras con Huevo 3	17	Crema de Verduras con Pavo 1T-6-7T-12T	18		19	
	Triturado de Frutas		Triturado de Frutas		Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T				
	Cena: Arroz + Ave + Fruta		Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		Cena: Verdura + Huevo + Fruta				

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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Lentejas - - CEIP Reina Sofia

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Lomo al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Estofado de Patatas con Verduras.
Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Estofado de Patatas con Verduras.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta con Atún 1-3T-4-6T-10T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12
Perrito Caliente 1-3T-6T-7T-10T-11T-12T
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
11 Crema de Calabacín ECO.
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Diabético 2,5-5 Raciones - - CEIP Reina Sofía

Lunes

1 Crema de Zanahoria (patata 130 g y zanahoria 200 g) 3 R de HC
Lomo al Horno **6-7**

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Yogur Desnatado Natural 0,5 R de HC



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

8 Crema de Calabacín (Patata 97,5, Calabacín 150g) 2 R de HC
Pollo Asado

Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

15 Lentejas Estofadas (75 g lentejas y 97,5 g patata) 3 R de HC **1T**
Abadejo al Ajillo. **4**

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

2 Lentejas Estofadas (75 g lentejas y 97,5 g patata) 3 R de HC **1T**
Tortilla Francesa. **3**

Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

9 Pasta al Ajillo (135g de Pasta) 3R de HC **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**

Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC

Cena: Verdura + Carne + Fruta

16 Arroz Rehogado (114 g) 3 R de HC
Tortilla Francesa. **3**

Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

3 Arroz Campesina (38 g) 1 R de HC
Garbanzos Estofados con Patata (55g garbanzos, 65g patata cocida) 2R de HC
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC



Cena: Verdura + Carne + Fruta

10 Arroz Rehogado (38g) 1 R de HC
Judías Blancas Estofadas (82,5 g judías y 32,5 g patata) 2 R de HC
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

17 Ensalada Mixta **4-12**
Perrito (55 g pan) sin Ketchup 2,5 R de HC **1-3T-6T-7T-11T**
Patatas Chips 20 g 1 R de HC

Yogur Desnatado Natural 0,5 R de HC **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

4

11 Lentejas Estofadas (75 g lentejas y 97,5 g patata) 3 R de HC **1T**
Tortilla Francesa. **3**

Tomate Aliñado con AOVE **12**

Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Fruta de Temporada 0,5 R de HC

Cena: Patata + Ave + Fruta

18

Viernes

5 Pasta con Tomate (90 g pasta y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC **1-3T-6T-10T**
Abadejo al Horno. **4**

Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan (20 g) 1 R de HC **1-6-10T**
Yogur Desnatado Natural 0,5 R de HC **7**

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

12 Estofado de Patatas con Verduras (patata 195g) 3 R de HC **12**
Abadejo al Horno. **4**

Pimientos Asados

Pan (10 g) 0,5 R de HC **1-6-10T**
Yogur Desnatado Natural 0,5 R de HC **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

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.