



C/ Zarzamora, 23 Urb. Puertosol
29190 – Puerto de la Torre (Málaga)

SERVICIO DE COMEDOR

Relación de menús para el alumnado desde
el día 01 de junio hasta el día 23 de junio 2026

LUNES 1 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada Mixta		
1º Plato:	Coditos con tomate		Crema de calabacín
2º Plato:	Estofado de cerdo		Rosada marinera
Guarnición:	Patatas deluxe		
Postre:	Fruta del tiempo		

MARTES 2 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada rusa		Gaspacho
1º Plato:	Potaje de alubias		Crema de legumbres y verduras
2º Plato:	Pinchitos de pollo		Adobo a la andaluza
Guarnición:	Judías verdes salteadas		
Postre:	Fruta del tiempo		Cocktail de frutas

MIÉRCOLES 3 DE JUNIO

Entrantes:	Salpicón de marisco		
1º Plato:	Paella mixta		Crema de calabaza
2º Plato:	Magro con tomate		Merluza ajo/perejil
Guarnición:	Revuelto de ajetes y gambas		
Postre:	Fruta del tiempo		Helados

JUEVES 4 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada de pasta		Porra
1º Plato:	Gazpachuelo		Crema de verduras
2º Plato:	Lagrimitas de pollo		Lubina al horno
Guarnición:	Verduras salteadas con jamón		
Postre:	Fruta del tiempo		Natillas con galletas

VIERNES 5 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada china		
1º Plato:	Puchero con fideos		Sopa brunoise
2º Plato:	Hamburguesas		Atún encebollado
Guarnición:	Patatas dados		Petit Suisses
Postre:	Fruta del tiempo		

LUNES 8 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada mixta		
1º Plato:	Wok de pollo		Crema de Calabacín
2º Plato:	Flamenquines		Rosada al limón
Guarnición:	Patatas Deluxe		
Postre:	Fruta del tiempo		

MARTES 9 DE JUNIO

Entrantes:	Ensaladilla malagueña		
1º Plato:	Potaje de lentejas		Crema de legumbres
2º Plato:	Estofado de cerdo		Merluza a la andaluza
Guarnición:	Verduras en tempura		
Postre:	Fruta del tiempo		Melocotón en almibar

MIÉRCOLES 10 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada César		
1º Plato:	Arroz con tomate		Crema de Zanahorias
2º Plato:	Salchichas		Huevos fritos
Guarnición:	Patatas Parisinas		
Postre:	Fruta del tiempo		

JUEVES 11 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada Griega		Porra
1º Plato:	Cazuela de patatas con carne		Crema de Verduras
2º Plato:	Albóndigas con tomate		Salmón al horno
Guarnición:	Judías salteadas con jamón		
Postre:	Fruta del tiempo		Vasitos de chocolate blanco y oreo

VIERNES 12 DE JUNIO

Entrantes:	Salpicón de marisco		
1º Plato:	Puchero con arroz		Sopa de picadillos
2º Plato:	Burritos		Rosada encebollada
Guarnición:	Nachos con cheddar		
Postre:	Fruta del tiempo		Yogurt

LUNES 15 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada Mixta		
1º Plato:	Macarrones carbonara		Crema de calabacín
2º Plato:	Estofado de ternera		Merluza al horno
Guarnición:	Patatas Dado		
Postre:	Fruta del tiempo		

MARTES 16 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada Tropical		Gazpacho
1º Plato:	Callos		Crema de legumbres
2º Plato:	Pollo asado		Jibia a la andaluza
Guarnición:	Revuelto de ajetes y gambas		
Postre:	Fruta del tiempo		Cocktail de frutas

MIÉRCOLES 17 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada César		
1º Plato:	Arroz 3 delicias		Crema de calabaza
2º Plato:	Lomo asado		Lubina
Guarnición:	Verduras en tempura		
Postre:	Fruta del tiempo		

JUEVES 18 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada de miel y mostaza		Porra
1º Plato:	Cazuela de fideos		Crema de verduras
2º Plato:	Pollo a la pepitoria		Rosada marinera
Guarnición:	Patatas parisinas		
Postre:	Fruta del tiempo		Vasitos choco-avellanas

VIERNES 19 DE JUNIO

Entrantes:	Salpicón de marisco		
1º Plato:	Puchero con arroz		Sopa brunoise
2º Plato:	Salchichas		Merluza provenzal
Guarnición:	Nachos con cheddar		
Postre:	Fruta del tiempo		Petit suisses

LUNES 22 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada griega		
1º Plato:	Coditos boloñesa		Crema de calabacín
2º Plato:	Estofado de cerdo		Rosada marinera
Guarnición:	Patatas rustic		
Postre:	Fruta del tiempo		

MARTES 23 DE JUNIO

Entrantes:	Ensalada malagueña		
1º Plato:	Potaje de lentejas		Crema ESAU
2º Plato:	Pollo chilindron		Calamares a la andaluza
Guarnición:	Verduras en tempura		
Postre:	Fruta del tiempo		Piña en rodajas

 Sulfitos	 Altramuces	 Mostaza	 Soja	 Frutos secos de cáscara	 Moluscos	 Lactosa
 Cacahuets	 Sésamo	 Huevo	 Crustaceos	 Pescado	 Gluten	 Apio

