

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES																			
11					12					13 - Día Internacional del Chocolate					14					15																			
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)					Judías verdes rehogadas con ajito					Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)					Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)					Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)																			
Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4)					Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12)					Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)					Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)					Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)																			
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)																			
kcal	658	Lip	18,7	Prot	32,9	HdC	90	kcal	576	Lip	14,0	Prot	32,1	HdC	55	kcal	596	Lip	18,0	Prot	24,1	HdC	84	kcal	649	Lip	23,3	Prot	37,0	HdC	98	kcal	561	Lip	20,4	Prot	41,6	HdC	53
18					19 - Día Mundial del Aperitivo					20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA					21 - Día Internacional de la Paz					22 - ¡Bienvenido Otoño!																			
Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)					Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)					Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)					Guisantes rehogados con cebollita					Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)																			
Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)					Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)					Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4)					Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)					Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)																			
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)																			
kcal	560	Lip	26,5	Prot	23,6	HdC	57	kcal	650	Lip	20,8	Prot	23,9	HdC	92	kcal	624	Lip	25,6	Prot	23,1	HdC	100	kcal	605	Lip	27,4	Prot	28,3	HdC	61	kcal	530	Lip	14,2	Prot	45,0	HdC	55
25					26 - Día Mundial de la Salud Ambiental					27					28 - Día Marítimo Mundial					29 - Día Mundial del Corazón																			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)					Judías blancas estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)					Crema de brócoli (12)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)					Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)																			
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)					Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)					Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)					Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)																			
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)																			
kcal	534	Lip	19,0	Prot	22,7	HdC	68	kcal	686	Lip	14,4	Prot	38,3	HdC	101	kcal	680	Lip	24,9	Prot	21,9	HdC	92	kcal	517	Lip	19,8	Prot	13,2	HdC	71	kcal	685	Lip	27,9	Prot	31,6	HdC	102

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos











grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin fruta


Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Postre lácteo (7)	Judías verdes rehogadas con ajito Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Postre lácteo (7)	<b>Garbanzos ECO</b> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral 	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Postre lácteo (7)	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<b>Lentejas ECO</b> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Postre lácteo (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Postre lácteo (7)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7) 	Guisantes rehogados con cebollita  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)	Sopa de picadillo casera ( <b>fideos ECO</b> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Postre lácteo (7) 
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial 	29 - Día Mundial del Corazón 
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Postre lácteo (7)	<b>Judías blancas</b> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14) Postre lácteo (7) 	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Postre lácteo (7)

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 Gluten Cereales con Gluten Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cárnicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos  
cáscara










 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
<p><u>Pasta esp.sin alergenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano.</u></p> <p>Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito</p> <p>Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)</p> <p><u>Lomo de cerdo al horno con Lechuga.</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)</p> <p>Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)</p>
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<p><u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)</p> <p><u>Lacón al horno c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva</u></p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p>  <p>Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)</p> <p>Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Guisantes rehogados con cebollita</p>  <p>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alergenos (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo).</u></p> <p>Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)</p> <p>Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)</p> 
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
<p>Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</p> <p>Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p><u>Judías blancas</u> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p><u>Bacalao al horno c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de brócoli (12)</p> <p><u>Contramuslo de pollo al horno con ens. de lechuga y zanahoria rallada</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p><u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</u></p>  <p>Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u>, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Pasta esp.sin alergenos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca).</u></p> <p>Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)</p> <p>Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)</p> 

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cítricos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



grupo\_servicatering













# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y bebida de soja (6)	Judías verdes rehogadas con ajito Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<b>Garbanzos ECO</b> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral 	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre de soja (6)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<b>Lentejas ECO</b> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) <u>Tortilla francesa c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3)</u> Fruta y bebida de soja (6)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada y pan integral 	Guisantes rehogados con cebollita  <u>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata casero (sin leche, nata o queso, 12)</u> Fruta de temporada	Sopa de picadillo casera ( <b>fideos ECO</b> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Fruta de temporada Y Postre de soja (6) 
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial 	29 - Día Mundial del Corazón 
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Fruta y bebida de soja (6)	<b>Judías blancas</b> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Bacalao al horno c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)</u> Fruta de temporada 	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre de soja (6)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

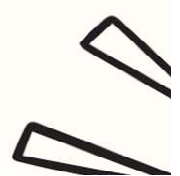
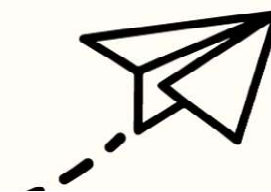
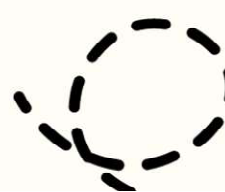
### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
Gluten Crotolinos Huevos Pescado Cacahuete Soja Lactosa Frutos cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



 grupo\_servicatering





# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin carne

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajo <u>Bacalao con tomate y patatas dado (4,12)</u> Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) <u>Filete de merluza a las finas hierbas c/patata panadera (4,12)</u> Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) <u>Merluza en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (4,12)</u> Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebollita <u>Bacalao al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (4,7,12)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos ECO (1,3,6,10)</u> Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Caballa al horno con ensalada de lechuga y maíz (4)</u> Fruta y leche (7)	<u>Judías blancas</u> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14) Fruta de temporada	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<u>Sopa de caldo de verduras con fideos ECO (1,3,6,10)</u> <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria (12)</u> Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 01 Leche 02 Huevos 03 Pescado 04 Cacahuete 05 Soja 06 Lactosa 07 Frutos cáscara 08 Apio 09 Mostaza 10 Sésamo 11 Sulfitos 12 Altramuces 13 Moluscos











grupo\_servicatering

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<b>Garbanzos ECO</b> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral 	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<b>Lentejas ECO</b> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada y pan integral 	Guisantes rehogados con cebollita  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de <b>fideos ECO</b> (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Postre lácteo (7) 
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial 	29 - Día Mundial del Corazón 
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Salchichas de pavo (6) con ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta y leche (7)	<b>Judías blancas</b> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14) 	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave (12)(no carne de cerdo)</u> Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Postre lácteo (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 01 Leche 02 Huevos 03 Pescado 04 Cacahuete 05 Soja 06 Lactosa 07 Frutos secos 08 Apio 09 Mostaza 10 Sésamo 11 Sulfitos 12 Altramuces 13 Moluscos



Ingredientes ecológicos


Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

 grupo\_servicatering













# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin garbanzos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (1,3,6,10)</u> Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral 	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4)  Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebollita  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo casera ( <u>fideos ECO</u> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)  Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial 	29 - Día Mundial del Corazón 
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Fruta y leche (7)	<u>Judías blancas</u> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)  Fruta de temporada	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <u>fideos ECO</u> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido sin garbanzos: repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</u> Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 01 Leche 02 Huevos 03 Pescado 04 Cacahuete 05 Soja 06 Lactosa 07 Frutos cásicos 08 Apio 09 Mostaza 10 Sésamo 11 Sulfitos 12 Altramuces 13 Moluscos



Ingredientes ecológicos


Productos sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP









 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin lentejas


Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajo Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<b>Garbanzos ECO</b> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral 	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<u>Pasta (1,3,6,10) salteada con ajo y perejil</u> Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4)  Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebollita  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo casera ( <b>fideos ECO</b> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)  Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial 	29 - Día Mundial del Corazón 
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Fruta y leche (7)	<b>Judías blancas</b> estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)  Fruta de temporada	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 01 Leche 02 Huevos 03 Pescado 04 Cacahuete 05 Soja 06 Lactosa 07 Frutos secos 08 Apio 09 Mostaza 10 Sésamo 11 Sulfitos 12 Altramuces 13 Moluscos



 grupo\_servicatering





# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin judías

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	<u>Puré de verduras naturales sin judías verdes</u> Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<b>Garbanzos ECO</b> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<b>Lentejas ECO</b> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla) Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebollita Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo casera ( <b>fideos ECO</b> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Fruta y leche (7)	<u>Arroz blanco con tomate</u> Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14) Fruta de temporada	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre <b>lácteo</b> (7)

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 01 Leche 02 Huevos 03 Pescado 04 Cacahuete 05 Soja 06 Lacteos 07 Frutos cáscara 08 Apio 09 Mostaza 10 Sésamo 11 Sulfitos 12 Altramuces 13 Moluscos



grupo\_servicatering

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2023

## Menú sin pimiento

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10) Figuritas de pescado con ens. De maíz y zanahoria rallada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito Salchichas de pavo con tomate y patatas dado (6,12) Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO</u> quisados sin pimiento (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4) Fruta de temporada y pan integral	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal) Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12) Fruta de temporada	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes) Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<u>Lentejas ECO a la hortelana sin pimiento</u> (12). (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7) Fruta y leche (7)	Puré de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) <u>Albóndigas de ternera en salsa de tomate con patatitas</u> (1,6,12) Fruta de temporada	<u>Paella vegetal sin pimiento</u> Fil. merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebollita Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo casera ( <u>fideos ECO</u> (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10) Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
<u>Patatas quisadas c/verduras sin pimiento</u> (12). (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, laurel) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) Fruta y leche (7)	<u>Judías blancas estofadas a la campesina sin pimiento</u> (cebolla, zanahoria, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14) Fruta de temporada	Crema de brócoli (12) Tortilla española (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, <u>fideos ECO</u> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10) Fil. de merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 Gluten Cereales Huesos Lechuga Cacao/te Soja Leche Frutas Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos  
 cítricos cósicos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

grupo\_servicatering

