

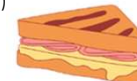
















# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoíris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)  Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)  Melocoton en almíbar o piña en su jugo  kcal 759   Líp 27,2   Prot 17,7   HdC 111	Guisantes rehogados   Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)  Fruta de temporada y pan integral  kcal 655   Líp 32,0   Prot 28,8   HdC 63	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada  kcal 785   Líp 27,9   Prot 31,6   HdC 102	Marnifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)  Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7)  Postre <b>lácteo</b> (7)  kcal 691   Líp 29,1   Prot 38,0   HdC 69
	8	9	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embudido de pavo)(6)  Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta  Fruta y <b>leche</b> (7)  kcal 783   Líp 20,2   Prot 53,0   HdC 97	Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos cocidos con tomate frito casero (3)  Fruta de temporada  kcal 731   Líp 28,2   Prot 31,8   HdC 88	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)  Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)  Fruta de temporada y pan integral  kcal 663   Líp 26,4   Prot 31,2   HdC 75	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)  Salmón al horno con ensalada (4)  Fruta de temporada  kcal 725   Líp 30,0   Prot 32,4   HdC 81	Puré de calabacín y puerros (12)   Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre <b>lácteo</b> (7)  kcal 676   Líp 23,9   Prot 42,6   HdC 73
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate   Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)  Fruta y <b>leche</b> (7)  kcal 737   Líp 29,9   Prot 31,3   HdC 86	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)  Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)  Fruta de temporada  kcal 611   Líp 15,6   Prot 20,4   HdC 97	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)  Merluza al limón con ensalada (4)  Fruta de temporada y pan integral  kcal 638   Líp 15,3   Prot 31,3   HdC 94	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada  kcal 785   Líp 27,9   Prot 31,6   HdC 102	Brócoli rehogado con ajitos   Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)  Postre <b>lácteo</b> (7)  kcal 622   Líp 32,1   Prot 24,9   HdC 58
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)   Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)  Fruta y <b>leche</b> (7)  kcal 669   Líp 23,5   Prot 35,6   HdC 79	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)   Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)  Fruta de temporada  kcal 648   Líp 14,4   Prot 34,0   HdC 96	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)  Pollo asado al laurel con ensalada  Fruta de temporada y pan integral  kcal 672   Líp 26,2   Prot 31,5   HdC 78	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)   Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada  kcal 761   Líp 20,6   Prot 39,1   HdC 105	Judías verdes rehogadas   Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)  Postre <b>lácteo</b> (7)  kcal 600   Líp 25,3   Prot 40,6   HdC 52
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	     		
Crema de calabaza y zanahoria (12)   Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)  Fruta y <b>leche</b> (7)  kcal 710   Líp 35,1   Prot 29,9   HdC 69	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)   Fruta de temporada  kcal 785   Líp 27,9   Prot 31,6   HdC 102	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten   Crustáceos   Huesos   Pescado   Cacahuete   Soja   Leche   Frutos   Apio   Mostaza   Sésamo   Sulfitos   Altramuces   Moluscos cáscara		

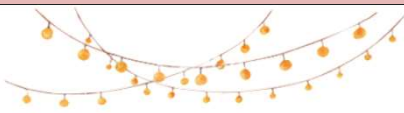
Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## Menú Diabetes Mellitus - 5 raciones

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.

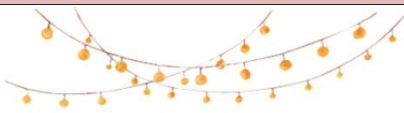

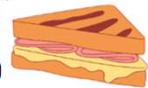














LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p>135 g Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (3 raciones)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria.</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>Guisantes rehogados</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela con 90g patatas dado (3R)</p> <p>Fruta y 23 g de pan integral (2 rac total)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (45g fideos - 1R) (desgrasada)</p> <p>Complemento del cocido: 110g garbanzos ECO (2R), zanahoria, ave (sin carne de cerdo ni patata)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>195g Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (3rac)</p> <p>Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>76g Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (2rac)</p> <p>Fil. de merluza al horno con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>	<p>150g Lentejas ECO estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (3rac)</p> <p>Huevos cocidos con tomate frito casero</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>Coliflor rehogada</p> <p>Pavo guisado en salsa con 90g patatas dado (3R)</p> <p>Fruta y 23 g de pan integral (2 rac total)</p>	<p>135g Macarrones boloñesa (3 rac)</p> <p>Salmón al horno con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (no patata)</p> <p>Pollo al ajillo con 90g panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (3 rac)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>76g Arroz con tomate (2ac)</p> <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>	<p>150g Judías pintas a la hortelana (3rac)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>135g Fideuá mixta (3 rac)</p> <p>Merluza al limón con ensalada</p> <p>Fruta y 23 g de pan integral (2 rac total)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (45g fideos - 1R) (desgrasada)</p> <p>Complemento del cocido: 110g garbanzos ECO (2R), zanahoria, ave (sin carne de cerdo ni patata)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa con 90g patatas fritas (3R)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>100g Lentejas ECO campesinas (2R)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de tomate</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>	<p>90g Coditos con salsa de tomate casera y orégano (2R)</p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con 30g patata panadera (1R)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>195g Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (3R)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta y 23 g de pan integral (2 rac total)</p>	<p>114g Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (3R)</p> <p>Fil. limanda al horno con ens. De zanahoria y maíz</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Lomo de cerdo a la naranja con 90g patatas dado (3R)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (no patata)</p> <p>Filete de caballa y tomate al horno con 90g patatas dado (3R)</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (45g fideos - 1R) (desgrasada)</p> <p>Complemento del cocido: 110g garbanzos ECO (2R), zanahoria, ave (sin carne de cerdo ni patata)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Leche de vaca: 1 ración de hidratos de carbono es un vaso de 200 mL</p> <p>Pan blanco: 30 gramos es 1,5 ración de hidratos de carbono.</p> <p>Pan integral: 34,5 gramos es 1,5 ración de hidratos de carbono.</p> <p>Yogur desnatado: 1 raciones.</p> <p>Zumo de naranja natural sin azúcar(1 vaso de 200mL) es 0,8 ración de hidratos de carbono.</p> <p>En el caso de yogur natural sin azúcar: 2 yogures serían 1 ración.</p> <p>Cantidades expresadas de producto cocinado.</p> </div>		

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## Menú sin frutos secos


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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo</b> (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche</b> (7)	Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre <b>lácteo</b> (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche</b> (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

### 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	Altramuces	Moluscos

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

 grupo\_servicatering



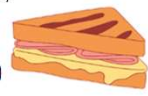


















# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguetis (esp.sin alergenicos) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7)  Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)  Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados   Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)  Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimienta roja y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)  Pollo al horno con ensalada de lechuga  Postre lácteo (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)  Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta  Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada  Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)  Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)  Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenicos)  Salmón al horno con ensalada (4)  Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)   Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate   Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)  Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimienta) (12)  Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga  Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimienta verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenicos)  Merluza al limón con ensalada (4)  Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos   Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)  Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)   Salchichas de pavo c/ensalada de tomate (6)  Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenicos)   Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)  Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimienta, cebolla, chorizo) (12)  Pollo asado al laurel con ensalada  Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)   Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4)  Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas   Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)  Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)   Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)  Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada 	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

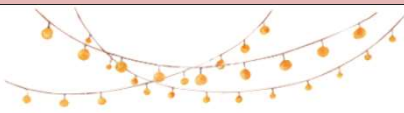

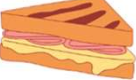














### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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	Altramuces	Moluscos

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	<p>Espaguetis con tomate y bacon (1,3,6,10)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)</p> <p>Melocoton en almibar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados </p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Revuelto de huevo con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Postre <b>de soja</b> (6)</p>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y <b>bebida de soja</b> (6)</p>	<p>Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Huevos cocidos con tomate frito casero (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de <u>maíz</u>)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) </p> <p>Postre <b>de soja</b> (6)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Arroz con tomate </p> <p><u>Filetitos de caballa en conserva con ensalada</u> (4)</p> <p>Fruta y <b>bebida de soja</b> (6)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</p> <p>Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos </p> <p><u>Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas</u> (12)</p> <p>Postre <b>de soja</b> (6)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) </p> <p><u>Tortilla francesa c/ensalada de tomate</u> (3)</p> <p>Fruta y <b>bebida de soja</b> (6)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) </p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p><u>Arroz Milanesa (cebolla, ajo, caldo de verduras)</u> (sin queso) </p> <p>Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas </p> <p><u>Lomo de cerdo a la naranja con patata dado</u> (12)</p> <p>Postre <b>de soja</b> (6)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12) </p> <p>Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta y <b>bebida de soja</b> (6)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada </p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">               Ingredientes ecológicos         </div> <div style="text-align: center;">               Pescados sostenibles         </div> <div style="text-align: center;">               Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA         </div> <div style="text-align: center;">               Productos integrales         </div> <div style="text-align: center;">               GASTRONOMÍA LOCAL         </div> <div style="text-align: center;">               Productos con DOP         </div> </div>		

### 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	Súfitos	Altramuces	Moluscos

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

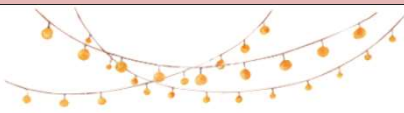

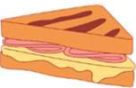














 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	<p>Espaguetis en salsa carbonara con nata y <u>cebollita</u> (1,3,6,7,10)</p> <p>Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</p> <p>Melocoton en almibar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados </p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre <b>lácteo</b> (7)</p>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y <b>leche</b> (7)</p>	<p><u>Lentejas <b>ECO</b> con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u></p> <p>Huevos cocidos con tomate frito casero (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) </p> <p>Postre <b>lácteo</b> (7)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Arroz con tomate </p> <p>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)</p> <p>Fruta y <b>leche</b> (7)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</p> <p>Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos </p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)</p> <p>Postre <b>lácteo</b> (7)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) </p> <p>Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)</p> <p>Fruta y <b>leche</b> (7)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) </p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla)</u> (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) </p> <p>Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas </p> <p><u>Salchichas de pavo con puré de patata</u> (6,7,12)</p> <p>Postre <b>lácteo</b> (7)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12) </p> <p>Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta y <b>leche</b> (7)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada </p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  Ingredientes ecológicos              Pescados sostenibles              Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA              Productos integrales              GASTRONOMÍA LOCAL              Productos con DOP         </div>		

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

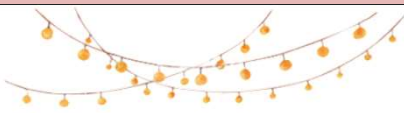

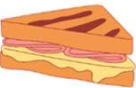














1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## Menú sin carne de cerdo ni frutos secos


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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	<u>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita</u> (1,3,6,7,10) <u>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria</u> (6) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo</b> (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche</b> (7)	<u>Lentejas ECO con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo) (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre <b>lácteo</b> (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla)</u> (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  <u>Salchichas de pavo con puré de patata</u> (6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche</b> (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12) Fruta de temporada 	     		

### 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	Altramuces	Moluscos

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

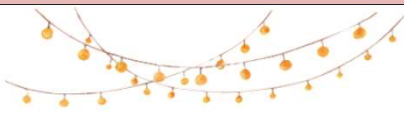

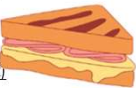













 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	<u>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita</u> (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  <u>Merluza al horno con patatitas</u> (4,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos <b>ECO</b> (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo</b> (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<u>Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)</u> Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche</b> (7)	<u>Lentejas ECO con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) <u>Merluza al horno con patatas dado</u> (4,12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) <u>Bacalao al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil)</u> (4,12)  Postre <b>lácteo</b> (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	<u>Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</u> (1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos <b>ECO</b> (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  <u>Abadejo en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas</u> (1,6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla)</u> (12) Filetitos de caballa en conserva (4) con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  <u>Merluza al horno con puré de patata</u> (4,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche</b> (7)	Sopa de fideos <b>ECO</b> (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12) Fruta de temporada 	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  Ingredientes ecológicos                      Pescados sostenibles                      Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA                      Productos integrales                      GASTRONOMÍA LOCAL                      Productos con DOP                 </div>		

### 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	Súfitos	Altramuces	Moluscos

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

 grupo\_servicatering

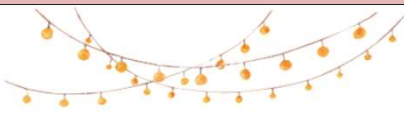

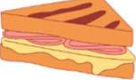
























# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)  Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)  Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados   Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)  Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)  Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7)  Postre <b>lácteo (7)</b>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)  Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta  Fruta y <b>leche (7)</b>	Puré de verduras naturales (12)  Huevos cocidos con tomate frito casero (3)  Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)  Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)  Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)  Salmón al horno con ensalada (4)  Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)   Postre <b>lácteo (7)</b>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate   Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)  Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)  Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)  Merluza al limón con ensalada (4)  Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos   Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)  Postre <b>lácteo (7)</b>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Puré de verduras naturales (12)   Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)   Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)  Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)  Pollo asado al laurel con ensalada  Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)   Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas   Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)  Postre <b>lácteo (7)</b>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	     		
Crema de calabaza y zanahoria (12)   Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)   Fruta de temporada	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">                       Ingredientes ecológicos                 </div> <div style="text-align: center;">                       Pescados sostenibles                 </div> <div style="text-align: center;">                       Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA                 </div> <div style="text-align: center;">                       Productos integrales                 </div> <div style="text-align: center;">                       GASTRONOMÍA LOCAL                 </div> <div style="text-align: center;">                       Productos con DOP                 </div> </div>		

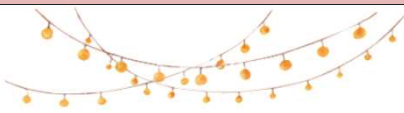

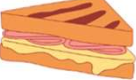














### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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	Altramuces	Moluscos


# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo</b> (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche</b> (7)	Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre <b>lácteo</b> (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7) 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	     		
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche</b> (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos)  Fruta de temporada	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara		

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

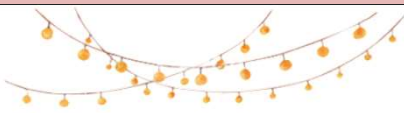

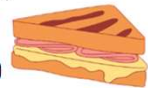














 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## 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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12). <b>NO pimiento.</b> Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo (7)</b>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, cebolla, puerro). <b>NO pimiento.</b> Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre <b>lácteo (7)</b>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla) (12). <b>No pimiento.</b> Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, pollo, laurel, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10). <b>No pimiento.</b> Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre <b>lácteo (7)</b>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria,cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria,cebolla, chorizo) (12). <b>No pimiento.</b> Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre <b>lácteo (7)</b>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche (7)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

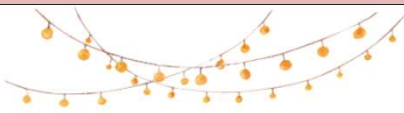

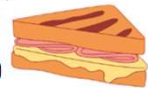


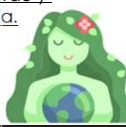











1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2024

## Menú sin judías (blancas, pintas, verdes) ni zanahorias


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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <b>NO LECTIVO</b>	Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almibar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10). No zanahorias. Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , ave, morcillo, chorizo (12). No zanahoria. Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre <b>lácteo</b> (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz dos delicias (maíz, embudido de pavo) (6) Fil. de merluza a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y <b>leche</b> (7)	Lentejas <b>ECO</b> con chorizo (pim. verde y rojo, cebolla, puerro). No zanahoria. Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa (no zanahorias ni judías verdes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla) (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre <b>lácteo</b> (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Puré de puerros (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10). No zanahorias. Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , ave, morcillo, chorizo (12). No zanahoria. Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre <b>lácteo</b> (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (pim. verde y rojo, cebolla, puerro). No zanahoria.  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y <b>leche</b> (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (pimiento, cebolla, chorizo) (12). No zanahoria. Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de patata (7,12)  Lomo de cerdo a la naranja con ensalada variada Postre <b>lácteo</b> (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y patata (12). No zanahoria.  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y <b>leche</b> (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10). No zanahorias. Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , ave, morcillo, chorizo (12). No zanahoria.  Fruta de temporada	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

### 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	Altramuces	Moluscos

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

 grupo\_servicatering

