

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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.

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscaras						



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
Fruta de temporada Y Postre **lácteo (7)**

kcal 722 Lip 18,5 Prot 48,2 HdC 91

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>4- Día Internacional del Guepardo</p> <p>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> <p>kcal 718 Lip 17,7 Prot 53,6 HdC 86</p>	<p>5</p> <p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 541 Lip 22,5 Prot 29,9 HdC 55</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 - Día Internacional de los Fideos</p> <p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> <p>kcal 616 Lip 24,6 Prot 47,7 HdC 51</p>	<p>12 - Día del Lince Ibérico</p> <p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10)</p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 525 Lip 15,5 Prot 29,8 HdC 67</p>	<p>13 - Día Nacional del Cacao</p> <p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> <p>kcal 652 Lip 20,6 Prot 21,0 HdC 96</p>	<p>14 - Día Mundial del Mono</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 762,72 Lip 21,1 Prot 34,7 HdC 109</p>	<p>15 - Día Mundial del Cupcake</p> <p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)</p> <p>kcal 602 Lip 27,6 Prot 36,9 HdC 52</p>
<p>18</p> <p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Tortilla española con pimientos verdes (3,12)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> <p>kcal 620 Lip 19,3 Prot 35,0 HdC 76</p>	<p>19</p> <p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)</p> <p>Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 629 Lip 13,0 Prot 36,2 HdC 92</p>	<p>20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana</p> <p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> <p>kcal 592 Lip 24,6 Prot 25,2 HdC 67</p>	<p>21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!</p> <p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 818 Lip 40,3 Prot 25,9 HdC 88</p>	<p>22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA</p> <p>Consomé casero con fideos (1,3,6,10)</p> <p>Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12)</p> <p>Postre especial</p> <p>kcal 617 Lip 35,2 Prot 24,6 HdC 51</p>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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 cásicos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA


Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p><u>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergen) (7)</u></p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p><u>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergen)</u></p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Judías blancas ECO</u> estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p><u>Pollo al horno con ensalada de lechuga</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Fruta de temporada y Postre lácteo (7,</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p><u>Lomo de Sajonia con pimientos verdes</u></p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p><u>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergen)</u></p> <p><u>Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1 sin pasar por huevo,4)</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Fritura variada con ensalada (esp.sin alergen)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Consomé casero con fideos (esp.sin alergen)</u></p> <p><u>Hamburguesa de ternera a la plancha c/patatas (6,7,12)</u></p> <p>Postre especial sin alergen</p>

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

 grupo_servicatering

alyre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2023

Menú sin judías ni zanahoria

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**.

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) <u>Merluza a la Andaluza con ensalada (sin zanahoria) (1,4)</u> Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (sin zanahoria) (pimiento verde, rojo, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (pimientos, cebolla, tomate) (sin zanahoria) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (sin zanahoria) (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) <u>Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz (sin zanahoria) (1,3,4)</u> Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, puerro, cebolla, pimientos) (sin zanahoria) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (sin zanahoria) (12) Fritura variada con ensalada (sin zanahoria) (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (sin zanahoria) (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos Integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado con ensalada

Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos <u>Magro de cerdo guisado (sin pimiento) con puré de patata (7,12)</u> Fruta y leche (7)	<u>Fideuá mixta (sin pimiento) (1,3,6,10)</u> <u>Bacalao con salsa de tomate y daditos de calabacín (4)</u> Fruta de temporada	<u>Judías blancas ECO estofadas (sin pimiento) (12)</u> Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) <u>Ragout de pavo (sin pimiento) con patatas a las finas hierbas (12)</u> Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<u>Lentejas ECO campesinas (sin pimiento) (12)</u> <u>Tortilla española con ensalada (3,12)</u> Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	<u>Patatas marineras (sin pimiento) (4,12)</u> Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

				VIERNES
				1
				Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
				Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
				Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	8
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

ayne

CEIP MIGUEL CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
Fruta de temporada y Postre de soja (6)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 - Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones con cebollita y tomate (1,3,6,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y bebida de soja (6)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos <u>Magro de cerdo guisado con puré de patata (bebida de soja,6,12)</u> Fruta y bebida de soja (6)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) <u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</u> Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada y Postre de soja (6)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y bebida de soja (6)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (esp. sin alérgenos) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) <u>Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa y rodaja de tomate) c/patatas (1,3,6,11,12)</u> Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscaras



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Menestra de verduras Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

ayne

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2023

Menú diabetes mellitus (5rac)

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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes) (114g - 3R)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 - Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones con tomate (1,3,6,10) 100g (2R) Merluza al horno con ensalada (4) Fruta, leche y 20 g de pan (3 rac total)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con patatas panadera 90g de patata (3R) (12) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos 100g (1R) Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) 65g patata hervida (1R) Fruta, leche y 20 g de pan (3 rac total)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) 150g (3R) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) 150g (3R) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Arroz con tomate (114g - 3R) Pescado al horno con ensalada de tomate con AOVE (4) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) 65g patata hervida (1R) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) 60g de patata (2R) 1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (no patata) 100g (2R) Tortilla francesa con pimientos verdes (3) Fruta, leche y 20 g de pan (3 rac total)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) 150g (3R) Merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (4) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) 195g patata hervida (3R) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Crema Parmentier (12) 65g patata hervida (1R) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta y 20 g de pan (2 rac total)	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) 50g fideos - 1R Hamburguesa de ternera a la plancha c/patatas (6,7,12) 60g de patatas (2R) 1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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 cásicos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 - Día Internacional del Guepardo	5	6	7	1
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes) Filete de pollo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	8
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Albóndigas de ternera con puré de patata (1,6,7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (no carne de cerdo) (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergenos

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

grupo_servicatering

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 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**.

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 - Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos <u>Rape al horno con patatas panadera</u> (4,12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos <u>Pez San Pedro con puré de patata</u> (4,7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) <u>Merluza al limón con patatas a las finas hierbas</u> (4,12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) <u>Huevos revueltos</u> con ensalada de <u>tomate y orégano</u> Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (<u>esp.sin alergen</u>)(no carne) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) <u>Hamburguesa de pescado completa</u> (pan, lechuga, <u>hamburguesa</u> , <u>rodaja de tomate y queso</u>) c/ <u>patatas</u> (1,3,6,4,7,11,12) Postre especial sin alergen

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

grupo_servicatering

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2023

Menú sin carne de cerdo ni frutas secas

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**.

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 - Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Albóndigas de ternera con puré de patata (1,6,7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Platija empanada con ensalada de tomate con AOVE (1,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada Y Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (esp. s. alergenos) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera completa (pan, lechuga, hamburguesa, rodaja de tomate y queso) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergen

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

grupo_servicatering

ayre