

CEIP MIGUEL DE CERVANTES

DICIEMBRE 2025



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS																																							
LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES																			
1					2					3					4					5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA																			
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)					Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja c/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)					Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)																			
kcal	688	Líp	18,4	Prot	40,7	HdC	90	kcal	677	Líp	46,6	Prot	49,4	HdC	15	kcal	614	Líp	17,8	Prot	18,1	HdC	95	kcal	671	Líp	16,3	Prot	33,1	HdC	98	kcal	677	Líp	25,6	Prot	36,0	HdC	76
8					9					10					11					12																			
FESTIVO 					Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Croquetas de bacalao con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)					Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo)(1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)																			
kcal	675	Líp	32,3	Prot	20,8	HdC	75	kcal	662	Líp	20,7	Prot	23,2	HdC	96	kcal	612,04	Líp	22,4	Prot	28,4	HdC	74	kcal	681	Líp	25,5	Prot	49,8	HdC	63								
15					16					17					18					19 - COMIDA ESPECIAL																			
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)					Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)					Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)																			
kcal	638	Líp	17,3	Prot	31,5	HdC	89	kcal	699	Líp	27,0	Prot	48,1	HdC	66	kcal	685	Líp	11,6	Prot	33,9	HdC	111	kcal	656	Líp	21,9	Prot	22,1	HdC	93	kcal	662	Líp	27,1	Prot	40,6	HdC	64

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

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
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



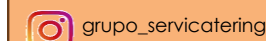
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP





CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin frutos secos



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajovarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,7,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp;

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin frutos secos ni fruta



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Postre lácteo (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Postre lácteo (7)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Postre lácteo (7)	Coliflor al ajovarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Postre lácteo (7)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,7,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Natillas de chocolate (7)

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

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



grupo_servicatering



Central de CATERING



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin garbanzos



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido madrileño:</u> zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12)) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Croquetas de bacalao con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimiento negro, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido madrileño:</u> zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Nañillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp;

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin lactosa



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta y bebida de soja (6) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, raaout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre de soja (6,8) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta y bebida de soja (6) (**)	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre de soja (6,8) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta y bebida de soja (6) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate y lechuga en juliana con patatas chips (1,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12)</u> Fruta de temporada y Alpro soja de chocolate (6)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin gluten



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

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá (esp.sin alergen ^{os}) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave). Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)(**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen ^{os}) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7)(**)	Coliflor al ajovarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimiento negro, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Macarrones (esp.sin alergen ^{os}) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergen ^{os}) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)(**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen ^{os}) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan sin gluten, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (7,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin gluten ni huevo



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

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá (esp.sin alérgenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave). Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alérgenos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" con queso elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla (7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajovarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimiento negro, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Macarrones (esp.sin alérgenos) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alérgenos) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" española (patata, cebolla) elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alérgenos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan sin gluten, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (7,10,11,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin carne de cerdo



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimienta verde y roja, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja c/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , cebolla, zanahoria, <u>pimiento verde</u> , tomate nat. Ajo, ac. oliva) (SIN CHORIZO) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera (12) (SIN CHORIZO) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (sin carne) Croquetas de bacalao con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajoaarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) (1,3,6,10) (SIN CHORIZO) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera (12) (SIN CHORIZO) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Nañillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp;

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



grupo_servicatering



Central de CATERING



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin pescado



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja C/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera <u>Filete de pollo al pil-pil</u> (ajo, <u>aceite de oliva</u>) con chips de calabacín al horno Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**) 	Coliflor al ajovarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) <u>Filete de pollo a la plancha con verduras salteadas</u> Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (12) <u>Cinta de lomo a la bilbaína</u> (refrito de ajo) con <u>pasta salteada</u> (1,3,6,10) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) 	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) <u>Filete de pollo con pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Nañillas de chocolate (7) 

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp;

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Sin judías (blancas, pintas ni verdes), zanahoria ni plátano



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
<u>Fidúá mixta</u> (ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) (no zanahoria) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Brócoli rehogado</u> (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo a la naranja <u>C/patatas a lo pobre</u> (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Crema de calabaza</u> (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera <u>Filete de pescadilla al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con ensalada (no zanahoria) (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Sopa de cocido madrileño</u> (caldo de ave, fideos) (1,3,6,10) (no zanahoria) Complemento del cocido <u>madrileño</u> : garbanzos ECO, ave, ragout, ternera, chorizo (12) (no zanahoria) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	<u>Arroz amarillo canario</u> (guisantes, tomate, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (no zanahoria) <u>Croquetas de bacalao</u> con ensalada de maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Crema de verduras</u> sin judías verdes ni zanahoria (12) Tortilla francesa con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Coliflor al ajoarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) <u>Albóndigas de ternera</u> con patatas dado (10,11,12) (no zanahoria) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Macarrones integrales</u> a la <u>madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) <u>Fil. De merluza al horno</u> con verduritas salteadas (4) (no zanahoria) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
<u>Crema de verduras</u> (12) (no zanahoria) Bacalao a la <u>bilbaína</u> (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) (12) (no zanahoria) <u>Tortilla española</u> (patata y cebolla) con ensalada de maíz (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Arroz 2 delicias</u> (maíz, york de pavo) (no zanahoria) Salmón con <u>pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Sopa de cocido madrileño</u> (caldo de ave, fideos, ECO) (1,3,6,10) (no zanahoria) Complemento del cocido <u>madrileño</u> : garbanzos, ECO, ave, ragout, ternera, chorizo (12) (no zanahoria) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	<u>Hamburguesa de ternera a la plancha</u> con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y <u>queso con patatas chips</u> (1,7,10,11,12) y ketchup opcional (3,10,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, melón, sandía... (no plátano)

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

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

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Menú túrmix



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Túrmix de Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) y Filete de limanda al horno (1,3,4,6,10) Compota de frutas	Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Traseros de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Compota de frutas	Túrmix de Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz integral con salsa de tomate casera y Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) (4) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO Compota de frutas	Túrmix de Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) y Filete de pescado blanco al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de Judías pintas a la hortalana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Coliflor al ajovarrio (rehogada con ajito y pimentón) y Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Compota de frutas	Túrmix de Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) y Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (1,3,4,6,10) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Túrmix de Crema de verduras y Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Compota de frutas	Túrmix de Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) y Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de frutas	Túrmix de verduras y hortalizas con Hamburguesa de ternera a la plancha (12) Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

 grupo_servicatering

 ayre

 Central de CATERING

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - DICIEMBRE 2025

Menú Diabetes Mellitus (5 raciones)



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) 90g de pasta 2R Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada, leche y 20 gpan (3rac total)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno sin piel c/ 60g patatas 2R a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	Fabada asturiana ligera (102g judías blancas ECO 2R , cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (SIN CHORIZO NI PATATA) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada, leche y 20 gpan (3rac total)	80g Arroz integral 2R con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al horno con ensalada (4) Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, 45g de fideos - 1R) (1,3,6,10) desgrasada Complemento del cocido madrileño : 55g de garbanzos 1R , zanahoria, sin chorizo, sin patatas Yogurt natural sin azúcar (7) , Fruta de temporada y 20 gpan (3rac total)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	76g Arroz 2R amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	102g Judías pintas 2R a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (SIN PATATA) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada, leche y 20 gpan (3rac total)	Coliflor al ajoaarriero (rehogada con ajito y pimentón) Albóndigas de ternera con 60g patatas dado 2R (10,11,12) Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil (1,3,6,10) (SIN CHORIZO) 90g de pasta 2R Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Yogurt natural sin azúcar (7) , Fruta de temporada y 20 gpan (3rac total)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Crema de verduras (sin patata). Bacalao al horno con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) 90g de pasta 2R Fruta de temporada, leche y 20 gpan (3rac total)	100g Lentejas ECO 2R Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (SIN PATATA) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	76g Arroz 2R 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada, leche y 20 gpan (3rac total)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, 45g de fideos - 1R) (1,3,6,10) desgrasada Complemento del cocido madrileño : 55g de garbanzos 1R , zanahoria, sin chorizo, sin patatas Fruta de temporada, leche y 23g pan integral (3rac total)	Ensalada variada Hamburguesa de ternera a la plancha con 20g patatas chips 1R Natillas de chocolate (7) , Fruta de temporada y 10g pan (4 rac total)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp;



grupo_servicatering



Central de CATERING

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
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP