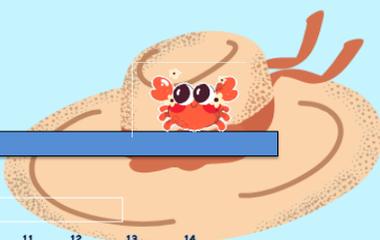


# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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



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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 667   Líp 28,3   Prot 26,0   HdC 77	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada  kcal 762   Líp 16,5   Prot 39,1   HdC 114	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 689   Líp 25,0   Prot 22,6   HdC 93	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada  kcal 698   Líp 36,8   Prot 88,5   HdC 3	Fideuá de marisco (caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,2,3,4,6,10,14) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b> kcal 732   Líp 22,0   Prot 53,6   HdC 80
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 614   Líp 26,0   Prot 31,9   HdC 63	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Fil. De pescado (*) a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada kcal 713   Líp 16,0   Prot 34,6   HdC 108	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 656   Líp 27,0   Prot 32,8   HdC 70	Crema de puerros (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada  kcal 719   Líp 31,6   Prot 24,6   HdC 84	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b> kcal 728   Líp 27,0   Prot 52,0   HdC 69
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 677   Líp 19,6   Prot 27,5   HdC 98	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6) Fruta de temporada  kcal 684   Líp 28,2   Prot 25,0   HdC 83	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>  kcal 721   Líp 29,2   Prot 37,5   HdC 77	 <h1 style="color: blue;">Felices vacaciones</h1>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

alyre

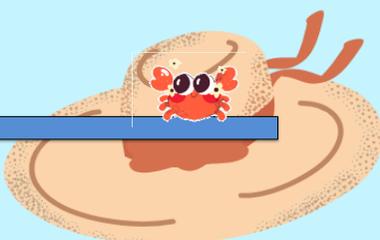
 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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.

## Menú sin gluten



### 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	<u>Fideuá de marisco (pasta esp. Sin alergen. caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (2,4,14)</u> Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) <u>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	Crema de puerros (12)  Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada 	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta</u> Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa  Salchichas y patatas chips (6) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>	 <b>Felices vacaciones</b>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

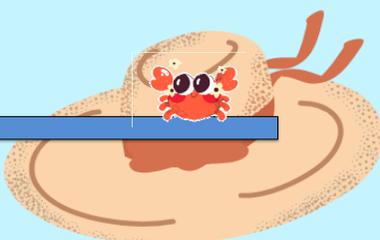
ayre  grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin gluten ni huevo



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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y tomate (12) Fruta de temporada	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6,12)</u> Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá de marisco (pasta esp. Sin alergen. caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (2,4,14) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) <u>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	Crema de puerros (12) "Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzos con ensalada Fruta de temporada 	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta</u> Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" de pavo elaborada con harina de garbanzos con ensalada de zanahoria y maíz (6) Fruta de temporada 	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>		<b>Felices vacaciones</b>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

ayre  grupo\_servicatering




# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin judías (blancas, pintas ni verdes), zanahoria ni plátano



### 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 cáscaras	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Crema de verduras sin legumbre (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCEANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Coliflor rehogada con ajito y cebolla Ragout de pavo en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Menestra casera de verduras rehogadas Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Lacón a la gallega c/patata al vapor (12)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>		<b>Felices vacaciones</b>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada (no plátano) en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

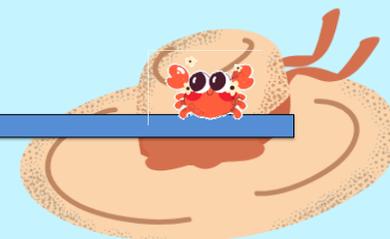
ayre  grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin garbanzos



### 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCEANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)  Fruta de temporada	<u>Menestra de verduras variada</u> Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Lacón a la gallega c/patata al vapor (12)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>	 <b>Felices vacaciones</b>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



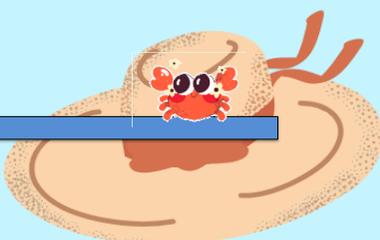
# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin lactosa



### 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá de marisco (caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,2,3,4,6,10,14) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>postre de soja (6,8)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada 	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta</u> Fruta de temporada y <b>postre de soja (6,8)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6)  Fruta de temporada y <b>postre de soja (6,8)</b>	 <b>Felices vacaciones</b>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

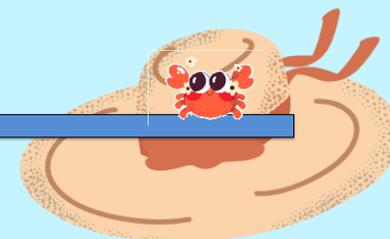
ayre  grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin carne de cerdo



### 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá de marisco (caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,2,3,4,6,10,14) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCEANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Filetito de pollo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12)  Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos con sofrito de verduras Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>	 <b>Felices vacaciones</b>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



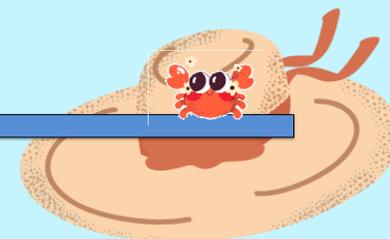
# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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.

## Menú diabetes mellitus 5R



### 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/60g de patatitas 2R al vapor (1,6,7,9,12) Fruta, leche (7) y 20g de pan (3rac total)	124g de arroz 3R al estilo oriental (zanahoria, maíz) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	153g de judías pintas 3R guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Ensaladilla Rusa casera (90g de patata 3R, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fideuá vegetal (135g de pasta 3R, caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/60g de patatas 2R al vapor (12) Fruta, leche (7) y 20g de pan (3rac total)	Paella mixta (124g de arroz 3R, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza al horno con gajos de tomate (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacin) c/90g de patatas 3R al vapor (12) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Crema de puerros sin patata Huevos rellenos de atún con 90g de patatas al vapor 3R (3,4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	165g de garbanzos 3R ecológicos guisados Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
83g de arroz 2R rehogado con ajito y cebolla Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta, leche (7) y 20g de pan (3rac total)	153g de alubias blancas ECO 3R guisadas con verduras Tortilla francesa con ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Ensalada mixta completa Salchichas y 90g de patatas 3R al vapor (6,12) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)	 	<b>Felices vacaciones</b>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

alyre

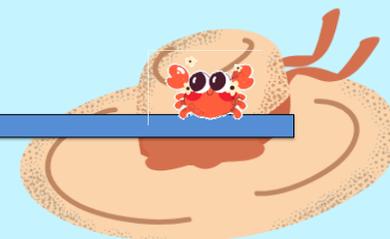
 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin pescado



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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera</u> (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	<u>Fideuá vegetal</u> (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Huevos revueltos con queso con ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCEANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) <u>Tortilla francesa con gajos de tomate (3)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12) <u>Huevos rellenos</u> (tomate y mahonesa) <u>con ensalada (3)</u>  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta</u> Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate <u>Cinta de lomo con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>		<b>Felices vacaciones</b>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

alyre

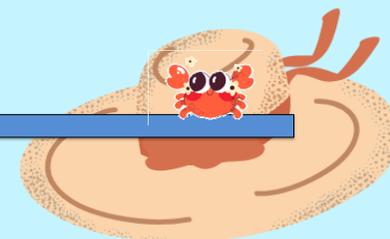
 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú sin frutos secos



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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De salmón en salsa con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá de marisco (caldo de verduras, preparado de marisco sin concha, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,2,3,4,6,10,14) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCEANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de puerros (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Lagrimitas de pollo caseras con ensalada mixta</u> Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (3,6)  Fruta de temporada	Ensalada mixta completa Salchichas y patatas chips (6)  Fruta de temporada y <b>helado (7)</b>	 <b>Felices vacaciones</b>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# Feliz



# Verano

alyre

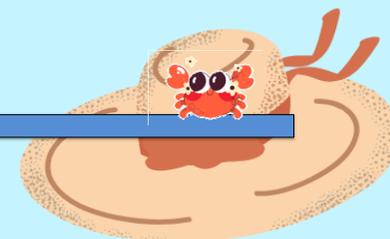
 grupo\_servicatering



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2025

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

## Menú túrmix



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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Túrmix de guisantes rehogados con cebollita y bacon y Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/pataititas dado (1,6,7,9,12)  Compota de frutas	Túrmix de arroz blanco al laurel y salmón en salsa (4)  Compota de frutas 	Túrmix de judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas	Túrmix de patatas guisadas con verduras y filete de pollo al ajillo (12)  Compota de frutas 	Túrmix de fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) y filete de merluza al horno (1,3,4,6,10)  Compota de frutas
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Túrmix de brócoli rehogado con ajillo y cebolla y cinta de lomo al horno con patatas dado (12)  Compota de frutas	Túrmix de paella de verduras (arroz, caldo de verduras, cebolla, pimienta verde, tomate, ajo) y merluza al horno (4)  Compota de frutas	Túrmix de judías verdes y ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12)  Compota de frutas	Túrmix de crema de puerros y proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas 	Túrmix de garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon y filete de pollo (12)  Compota de frutas
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Túrmix de arroz con salsa de tomate y filete de pescado al horno (4)  Compota de frutas	Túrmix de alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas 	Túrmix de verduras y hortalizas con salchichitas de pavo (6,12)  Compota de frutas 		<b>Felices vacaciones</b>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta en formato compota

# Feliz



# Verano

alyre

 grupo\_servicatering

