

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>  	<b>4</b>	<b>5</b> Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<b>6</b> Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b> Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>10</b> Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y <b>leche</b> (7)	<b>11</b> Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	<b>12</b> Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Musitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	<b>13</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	<b>14</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patafitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA</b> Día del Oso Panda Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10)	<b>18</b> Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	<b>19</b> Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b> Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada	<b>21</b> Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>24</b> Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y <b>leche</b> (7)	<b>25</b> Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	<b>26</b> Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (3,6) Fruta de temporada y pan integral (1)	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	<b>28</b> Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b> Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y <b>leche</b> (7)	<div style="text-align: center;"> <b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>                      1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14                      Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos                      cáscara                 </div>			

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



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b>
	<b>FESTIVO</b>			
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y <b>leche</b> (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b>	<b>21</b>
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) <u>Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada esp. Sin alérgenos</u> Fruta y <b>leche</b> (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) <u>Filete de pollo empanado casero con ensalada (harina de maíz, 3)</u> Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b>	<b>28</b>
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y <b>leche</b> (7)	Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Delicias caseras de merluza con ensalada de pico de gallo (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (3,6) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) <u>Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta esp. Sin alérgenos (4)</u> Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b>	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Aroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y <b>leche</b> (7)	      			

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	<b>FESTIVO</b>	Coliflor Orly casera elaborada con harina de maíz Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada 	Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz (12) Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alérgenos vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (harina de maíz,4) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
10	11	12	13	14
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" francesa de pavo elaborada con harina de garbanzos con ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada 	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada esp. Sin alérgenos Fruta y leche (7) 	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" de queso elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga y zanahoria (7) Fruta de temporada	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Filete de pollo empanado casero con ensalada (harina de maíz, no huevo) 	Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7) 	Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias caseras de merluza con ensalada de pico de gallo (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) "Tortilla" francesa de pavo elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga y zanahoria (6) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta esp. Sin alérgenos (4) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
31 - Día de la Torre Eiffel	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Aroz con salchichitas de pavo (6) "Tortilla" española (patata y cebolla) elaborada con harina de garbanzos con ens. De maíz y zanahoria (12) Fruta y leche (7) 	      			

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

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

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.**

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
 <b>FESTIVO</b>		Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa de ternera con ensalada de lechuga y tomate (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1) 	Puré de verduras naturales sin legumbres ni zanahoria (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
10	11	12	13	14
<u>Lentejas ECO a la hortelana</u> (pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) (12) <u>Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz</u> (3,6) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín (12)  Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	<u>Patatas marineras (2,4,12,14)</u> (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10)  <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo</u> (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajo y cebolla (ajo, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, taquitos de pavo) (6)  Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y <b>leche (7)</b>	Puré de verduras de temporada sin zanahoria (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) <u>Tortilla de queso y ensalada de lechuga y tomate</u> (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 2 delicias (guisantes, pavo) (6)  Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas sin zanahoria <u>Filete de caballa con ensalada de lechuga y maíz</u> (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
<u>Guiso de patatas con pescado</u> (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12)  Fruta y <b>leche (7)</b>	<u>Lentejas ECO Campesinas</u> (pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac, oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	<u>Paelia mixta</u> (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo) <u>Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y maíz</u> (6) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, <b>fideos ECO</b> ) (1,3,6,10)  <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo</u> (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6)  <u>Tortilla española</u> (de patata y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz (3,12) Fruta y <b>leche (7)</b>				

### 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

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...

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b>
 <b>FESTIVO</b>		Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	 Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	 Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo, sin garbanzos (12)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b>	<b>21</b>
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y <b>leche (7)</b>	 Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b>	<b>28</b>
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	 Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (6) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo, sin garbanzos (12)</u> Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b> 
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b>	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Aroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	   Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP			

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
 <b>FESTIVO</b>		Coliflor Orly casera elaborada con harina de maíz Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada 	Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10)  Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b>
10	11	12	13	14
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y bebida de soja (6)	Crema de calabacín (12)  Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b>
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6)  Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y bebida de soja (6)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Tortilla francesa con cebolla y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6)  Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b>
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) <u>Albóndigas caseras esp. Sin alérgenos de ternera en salsa con jardinera de verduras</u>  Fruta y bebida de soja (6)	Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Delicias caseras de merluza con ensalada de pico de gallo (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (3,6) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b>
31 - Día de la Torre Eiffel	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Aroz con salchichitas de pavo (6)  Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y bebida de soja (6)	      			

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú sin 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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b>
	<b>FESTIVO</b>			
		Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada 	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, sin cane (12)</u> Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos c/patatitas (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b>	<b>21</b>
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) <u>Filete de pollo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10)</u> Fruta y <b>leche (7)</b> 	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada 	Menestra de verduras rehogadas Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b>	<b>28</b>
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y <b>leche (7)</b> 	Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (3,6) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, sin cane (12)</u> Fruta de temporada 	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b>				
Aroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y <b>leche (7)</b> 				

### 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

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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú diabetes mellitus 5R

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.**

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	<h1>FESTIVO</h1>			
10	11	12	13	14
<u>100g de lentejas 2R ECO a la hortelana</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) sin patatas Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20g de pan (3rac total)	Crema de calabacín sin patatas Salmón a la naranja con guarnición de 124g de arroz 3R al horno (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	 <u>90g de patatas 3R guisadas con verduras</u> (12) (caldo de verduras, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal) Filetito de pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan (2 rac total)	 <u>Sopa de cocido (45g de fideos - 1R caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) desgrasada</u> Complemento del cocido: 110g de garbanzos ECO 2R, zanahoria, ave, morcillo, sin chorizo ni patatas Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa al horno con 90g de patatitas al vapor 3R (2,4,12,14) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
 Guisantes rehogados con verduritas (cebolla, zanahoria) Cinta de lomo al ajillo con 90g de pasta 2R salteada (1,3,6,10) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20g de pan (3rac total)	Puré de verduras de temporada sin patatas Filete de merluza a la Gallega (con 90g de patata 3R panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	<u>150g de judías pintas 3R guisadas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) sin patatas Tortilla francesa con cebolla y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	 124g de arroz 3R tres delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Filete de pollo al horno con ensalada Fruta de temporada y pan (2 rac total)	<u>Menestra de verduras rehogadas con patatiña (90g de patata 3R)</u> Filete de caballa con ensalada de zanahoria y maíz (2,4,14) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de 60g de patatas 2R con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20g de pan (3rac total)	 <u>150g de lentejas 3R ECO Campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) sin patatas Filete de pescado al horno con ensalada de pico de gallo (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Paella mixta (154g de arroz - 3R, ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	 <u>Sopa de cocido (45g de fideos - 1R caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) desgrasada</u> Complemento del cocido: 110g de garbanzos ECO 2R, zanahoria, ave, morcillo, sin chorizo ni patatas Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Crema de calabacín y puerros sin patata Filete de merluza al horno y 135g de pasta integral 3R (1,3,4,6,10) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
31 - Día de la Torre Eiffel				
<u>103g de arroz 2R rehogado con cebolla y ajito</u> Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20g de pan (3rac total)				

### 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



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

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú sin pescado

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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b>
	<b>FESTIVO</b>	Coliflor Orly casera elaborada con harina de maíz Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada 	Alubias blancas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimienta roja, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10)  <u>Cinta de lomo a la plancha con ensalada</u> Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Lentejas <b>ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín (12)  <u>Salchichitas de pavo con guarnición de arroz al horno (6)</u> Fruta de temporada	<u>Patatas guisadas con verduras (12) (caldo de verduras, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)</u> Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Lomo adobado en salsa tomate y pimientos con patatitas (12)</u> Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b>	<b>21</b>
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6)  Cinta de lomo al ajillo con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y <b>leche (7)</b>	Puré de verduras de temporada (12) <u>Filete de pollo con guarnición de patata a la Gallega (12)</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Aroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6)  Filete de pollo empanado casero con ensalada (1,3,6,10) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas <u>Salchichas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6)</u> Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b>	<b>28</b>
<u>Guiso de patatas con verduras (12) (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón)</u> Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Lagrimitas caseras de pollo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de pavo y ensalada de lechuga y zanahoria (3,6) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) <u>Cinta de lomo al horno con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,6,10)</u> Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b>
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b>				
Aroz con salchichitas de pavo (6)  Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y <b>leche (7)</b>				

### 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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



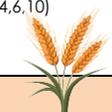
Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - MARZO 2025

## Menú túrmix

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**.

 grupo\_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3 - Día mundial de la naturaleza</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 - Día Mundial de los Cereales</b>
	<b>FESTIVO</b>			
		Túrmix de coliflor rehogada con hamburguesa de ternera (10,11,12)  Compota de frutas 	Túrmix de <b>alubias blancas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas	Túrmix de fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) con filete de merluza al horno (1,3,4,6,10)  Compota de frutas
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Túrmix de <b>lentejas ECO</b> a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) con proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas	Túrmix de crema de calabacín con filete de salmón al horno (4,12) 	<u>Túrmix de patatas con verduras (caldo de verduras, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal) y filete de pollo al horno (12)</u>  Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) 	Túrmix de judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) con filete de palometa en salsa de tomate (2,4,12,14)  Compota de frutas
<b>17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - ¡Bienvenida Primavera!</b>	<b>21</b>
Túrmix de guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) y cinta de lomo al ajillo (6,12) 	Túrmix de verduras de temporada y filete de merluza al horno (4,12)  Compota de frutas	Túrmix de judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12)  Compota de frutas	Túrmix de arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) y pollo al horno 	Túrmix de menestra de verduras rehogadas y filete de caballa al horno (2,4,14)  Compota de frutas
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27 - Día Mundial del Teatro</b>	<b>28</b>
Túrmix de de patatas guisadas con verduras y albóndigas de ternera en salsa (6,7,9,10,12) 	Túrmix de <b>lentejas ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) con filete de pescado al horno (4,12)  Compota de frutas	Túrmix de paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y proteína de huevo (3)  Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) 	Túrmix de calabacín y puerros con filete de merluza al horno (4,12)  Compota de frutas
<b>31 - Día de la Torre Eiffel</b>	<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Túrmix de arroz con salchichitas de pavo con proteína de huevo (3,6) 	      			

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