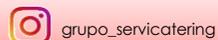


CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2024

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Fruta y Postre lácteo (7)
	kcal 668 Lip 27,2 Prot 28,7 HdC 77	kcal 680 Lip 24,2 Prot 30,9 HdC 85	kcal 699 Lip 14,1 Prot 28,7 HdC 114	kcal 659 Lip 36,0 Prot 53,7 HdC 30
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Loción a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Fruta y Postre lácteo (7)
kcal 790 Lip 29,8 Prot 41,8 HdC 89	kcal 720 Lip 39,6 Prot 30,9 HdC 60	kcal 725 Lip 23,5 Prot 37,7 HdC 91	kcal 724 Lip 37,9 Prot 23,6 HdC 72	kcal 775,85 Lip 29,3 Prot 44,8 HdC 83,3
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) (12) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta y Postre lácteo (7)
kcal 663 Lip 22,5 Prot 34,8 HdC 80	kcal 745 Lip 10,0 Prot 28,4 HdC 135	kcal 662 Lip 20,7 Prot 23,2 HdC 96	kcal 751 Lip 27,2 Prot 29,4 HdC 97	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93
30 - Día Mundial del Limón	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 Mastaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Croquetas de jamón c/lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta y leche (7)				
kcal 651 Lip 33,6 Prot 31,4 HdC 56				

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



CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin frutos secos

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano c Fruta de temporada	Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)  Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12)  Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)  Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)  Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)  Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<u>Coliflor Orly casera (harina de maíz)</u> Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)  Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate Fruta y leche (7)				

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

 grupo_servicatering

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Producción con DOP

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin lactosa

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre de soja (6)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga</u> (3) Fruta y bebida de soja (6)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre de soja (6)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Hamburguesa de ternera esp.sin alergen</u> os con patatas fritas (12) Fruta y bebida de soja (6)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Huevos revueltos con ens. Lechuga y maíz</u> (3) Fruta de temporada y pan integral	<u>Coliflor Orly casera</u> (harina de maíz) <u>Pollo al ajillo</u> (guisado con ajitos y perejil) con <u>puré de patata</u> (bebida de soja,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre de soja (6)
30 - Día Mundial del Limón	<p style="text-align: center;">DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p style="text-align: center;">Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos</p> <p style="text-align: center;">cáscara cáscara</p>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate</u> Fruta y bebida de soja (6)	<p style="text-align: center;">BACK TO SCHOOL</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pescados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Producción con DOP </div> </div>			

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

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin huevo

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con Lechuga.</u> Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Salchichas de pavo (6) con ensalada de lechuga.</u> Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<u>Macarrones esp.sin alergenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal).</u> Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimiento, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ens. Lechuga y maíz.</u> Fruta de temporada y pan integral	<u>Coliflor Orly casera (harina de maíz)</u> Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<p style="text-align: center;">DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p style="text-align: center;">Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Moluscos cáscara</p>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate.</u> Fruta y leche (7)	<p style="text-align: center;">BACK TO SCHOOL</p> <p style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Producción con DOP </p>			

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

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin carne de cerdo

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite). Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) <u>Pollo a la Gallega</u> (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO, zanahoria, ave (no carne de cerdo,12)</u> Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate</u> Fruta y leche (7)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>BACK TO SCHOOL</p> </div> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pecados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Producción con DOP </div> </div>			

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

 grupo_servicatering



CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin carne de cerdo, ni frutos secos

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO</u> quisados (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite). Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)  Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) <u>Pollo a la Gallega</u> (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12)  Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimentón, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)  Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)  Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)  Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<u>Coliflor Orly casera</u> (harina de maíz)  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <u>ECO</u>) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave (no carne de cerdo, 12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)  <u>Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate</u> Fruta y leche (7)				

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

 grupo_servicatering

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Producción DOP

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin carne

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) <u>Bacalao al horno (4) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO quisados (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite).</u> Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<u>Arroz dos delicias (maíz, zanahoria)</u> Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Merluza al horno con patatas panaderas (4,12)</u> Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<u>Lentejas ECO Campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) <u>Bacalao (4) a la Gallega (pimentón, aceite y patatas)</u> Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) <u>Bacalao en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dadas (12)</u> Fruta de temporada	<u>Paella (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de verduras)</u> Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Merluza al horno con patatas fritas (4,12)</u> Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO hortelanas</u> (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) <u>Bacalao al ajo (quisado con ajitos y perejil) con puré de patata (4,7,12)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (1,3,6,10)</u> Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO, zanahoria, patata (12)</u> Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>Sardinillas (4) c/lechuga y tomate</u> Fruta y leche (7)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>BACK TO SCHOOL</p> </div> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pescados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Producción DOP </div> </div>			

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

 grupo_servicatering



CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin lentejas

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano c Fruta de temporada	Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Sopa de fideos (esp.sin alergenos) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate Fruta y leche (7)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>BACK TO SCHOOL</p> </div> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pescados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Producción con DOP </div> </div>			

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

 grupo_servicatering



CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin garbanzos

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano c Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (esp.sin alergenós)</u> Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo,pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (no garbanzos, 12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Salchichas de pavo (6) c/lechuga y tomate Fruta y leche (7)				

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

 grupo_servicatering

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Producción DOP

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano c Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO guisados con chorizo (12)</u> (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) SIN ZANAHORIA Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<u>Arroz dos delicias (maíz, embutido de pavo) (6)</u> <u>Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada SIN ZANAHORIA</u> Fruta de temporada 	<u>Puré de verduras sin legumbre</u>  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<u>Lentejas ECO Campesinas pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, Oliva, SIN ZANAHORIA</u> (12) <u>Huevos villarroy con ensalada de lechuga SIN ZANAHORIA</u> (1,2,3,4,6,7,14)  Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<u>Puré de calabaza y patata(12)</u>  Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimiento, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) Fruta de temporada	<u>Paella campera (SIN ZANAHORIAragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u> Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)  Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
<u>Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla)</u> Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)  Fruta y leche (7)	Arroz con tomate  <u>Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) SIN ZANAHORIA (4)</u> Fruta de temporada	<u>Puré de verduras sin legumbre</u> Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada 	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (SIN ZANAHORIA)</u> <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo, SIN ZANAHORIA (12)</u> Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	DECLARACIÓN DE ALERGENOS			
<u>Patatas guisadas c/verduras (12) (pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) SIN ZANAHORIA</u>  <u>Salchichas de pavo (esp. sin alérgenos) c/lechuga y tomate</u> Fruta y leche (7)	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p>			

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

 grupo_servicatering

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Producción DOP

ayre

CEIP MIGUEL DE CERVANTES- SEPTIEMBRE 2024

Sin pimiento

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano c Fruta de temporada	<u>Garbanzos ECO</u> guisados con chorizo (12). <u>Cebolla, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite.</u> sin pimientos Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) <u>Bacalao con ajo y cebolla</u> (sin pimientos) con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre lácteo (7)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) sin pimientos(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Crema de brócoli (12) Lacón con aceite y patatas (sin pimentón). Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado(1,6,12) (sin pimiento) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, cebolla, caldo de ave) (sin pimiento). Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre lácteo (7)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz con tomate <u>Salmón a la naranja con jardinera</u> (zanahoria, ajo, cebolla, rojo, pimiento verde, calabacín) (4) (sin pimiento). Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) (sin pimiento) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)
30 - Día Mundial del Limón	<div style="text-align: center;"> <p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p> </div>			
<u>Patatas guisadas c/verduras</u> (12) (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, laurel) (sin pimiento ni pimentón). Croquetas de jamón c/lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta y leche (7)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>BACK TO SCHOOL</p> </div> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pescados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Producción con DOP </div> </div>			

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

 grupo_servicatering



CEIP MIGUEL DE CERVANTES - SEPTIEMBRE 2024

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
FELIZ INICIO DE CURSO	Crema de calabacín, puerro (no patata) Salchichas de pavo (6) con 90g patatas dado 3R Fruta de temporada y pan (2rac total)	135 g Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (3R) Tortilla francesa con Lechuga (3) Fruta de temporada y pan (2rac total)	124g Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embudido de pavo) (6) (3R) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada Fruta de temporada y pan (2rac total)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo al horno con 90g patatas panaderas (12)(3R) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
100g Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) (2R) Tortilla francesa con ensalada de lechuga Fruta, leche (7) y 20g pan (3 rac total)	Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y 105g patatas) (3R) Fruta de temporada y pan (2rac total)	135g Macarrones con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) (3R) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan (2rac total)	Puré de calabaza y zanahoria sin patata Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con 90g patatitas dado(1,6,12) (3R) Fruta de temporada y pan (2rac total)	124g Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (3R) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con 60g patatas fritas (1,6,12) 2R Fruta, leche (7) y 20g pan (3 rac total)	124g Arroz con tomate 3R Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada y pan (2rac total)	153g Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) (3R) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan (2rac total)	Coliflor rehogada Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con 90g patatas dado(3R) (7,12) Fruta de temporada y pan (2rac total)	Sopa de cocido (45g fideos - 1R) (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) desgrasada Complemento del cocido: 110g garbanzos ECO-2R, zanahoria, ave, morcillo, sin carne de cerdo ni patata 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)

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

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Producción DOP

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

grupo_servicatering

ayre