

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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**.



## 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 |

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada                           | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| kcal 589   Lip 24,6   Prot 29,0   HdC 63   | kcal 670   Lip 32,0   Prot 39,0   HdC 56   | kcal 724   Lip 23,2   Prot 30,9   HdC 98   | kcal 940   Lip 40,9   Prot 21,4   HdC 122  | kcal 785   Lip 32,8   Prot 51,4   HdC 71  |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhadilla brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                    | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7)</b>                                  |
| kcal 853   Lip 38,3   Prot 38,4   HdC 89   | kcal 725   Lip 26,8   Prot 28,8   HdC 92   | kcal 695   Lip 22,7   Prot 23,3   HdC 99   | kcal 785   Lip 27,9   Prot 31,6   HdC 102  | kcal 767   Lip 23,7   Prot 52,7   HdC 86  |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Lasaña de carne (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |
| kcal 707   Lip 36,7   Prot 24,8   HdC 69   | kcal 601   Lip 24,9   Prot 46,6   HdC 48   | kcal 686   Lip 20,9   Prot 22,4   HdC 102  | kcal 861   Lip 27,8   Prot 39,5   HdC 113  | kcal 769   Lip 45,3   Prot 41,1   HdC 49  |

**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 2024

## Menú diabetes mellitus (5 raciones)

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.**



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara

| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES  | VIERNES   |
|---|--|--|---|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>  | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  |
| <p>96g Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta) (6,7) (2R)</p> <p>Pescado al horno c/ensalada (4)</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>                      | <p>Guisantes rehogados con cebollita y bacon</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa con 90g patatitas dado (3R) (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>  | <p>135g Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (3R)</p> <p><u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate</u> (3)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p> | <p>Ensaladilla Rusa casera (195g patata (3R), huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)</p> <p>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p> | <p>135g Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) (3R)</p> <p>Merluza al horno con ensalada (4)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p> |
| <b>10</b>   | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| <p>Crema de calabacín y puerro (no patata)</p> <p>Lomo de Sajonia c/ 90g patatas dado (3R) (12)</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p>  | <p>Ensalada de 135g pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) (3R)</p> <p>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>   | <p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Pollo al ajillo con 90g patatitas fritas (3R) (12)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>   | <p>Galinhada brasileña (124g arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) (3R)</p> <p>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>                                       | <p>135g Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (3R) (6)</p> <p>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>  |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>  | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>  | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| <p>96g Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (2R) (6)</p> <p>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)</p> <p>Fruta, <b>leche</b> y 20 g de pan (3 rac total)</p> | <p>135g Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (3R)</p> <p>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p> | <p>Salmorejo Cordobés (sin pan)</p> <p>Pescado al horno c/90g patatas dado (3R)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>  | <p>Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)</p> <p>135g Pasta boloñesa (3R) (1,3,6,7,10)</p> <p>Fruta de temporada y 20 g de pan (2 rac total)</p>   | <p>Ensalada variada, 20g patatas chips (1rac) y pannini casero (40g pan-2rac)</p> <p>1 yogur desnatado y 20 g pan (2 rac)</p>   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada                           | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                       | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)<br>Fruta de temporada y pan integral   | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Lasaña de carne (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, cebolla, pimienta) (6, no queso)<br>Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4)<br>Fruta de temporada y <b>bebida de soja</b> (6) | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1, 6, 12)<br>Fruta de temporada                         | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3, 4, 6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1, 3, 6, 10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br><b>FLASH</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>   | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>bebida de soja</b> (6)  | Ensalada de pasta Caprese (tomate, AOVE y orégano) (1, 3, 6, 10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1, 4, 6, 10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada   | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3, 4)<br><b>FLASH</b>  |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>bebida de soja</b> | Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1, 3, 6, 12)<br>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)<br>Fruta de temporada y pan integral                                      | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br><u>Pasta esp. sin alergenos boloñesa</u><br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Panini sin queso (1, 6, 10)<br><b>FLASH</b>   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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**.



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 | Altramuces | Moluscos |

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>      | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Cinta de lomo adobada a la plancha con ens. lechuga y tomate.<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6)(no huevo ni mahonesa)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá esp.sin alergenox mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Helado (7) |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta esp.sin alergenox Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada                       | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada   | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)<br>Salchichas de pavo con ensalada (6)<br>Postre lácteo (7)   |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE.<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,6,12)(sin huevo).<br>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)<br>Fruta de temporada y pan integral                                     | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Pasta esp.sin alergenox boloñesa<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Panini sin queso (1,6,10)<br>Helado (7)   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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**.



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES  |
|--|--|--|--|--|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>   |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | <u>Guisantes rehogados con cebollita</u><br><u>Albóndigas esp.sin alergenosen salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (12)</u><br>Fruta de temporada   | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br><b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>   |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Salchichas de pavo c/patatitas dado (6,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>  | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                       | <u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u><br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Postre <b>lácteo (7)</b>                            |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>  |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | <u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u><br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | <u>Salmorejo Cordobés (1,3,12)(sin jamón)</u><br><u>Fritura variada (no cerdo) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u><br>Fruta de temporada y pan integral          | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br><u>Lasaña de carne (temera) (1,3,6,7,10)</u><br>Fruta de temporada  | <u>Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (no cerdo) (1,3,4,6,7,9,10,12)</u><br><b>Helado (7)</b>                                   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES  |
|--|--|--|--|--|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>   |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | <u>Guisantes rehogados con cebollita</u><br><u>Albóndigas esp.sin alergenosen salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (12)</u><br>Fruta de temporada   | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br><b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>   |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Salchichas de pavo c/patatitas dado (6,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>  | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                       | <u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u><br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Postre <b>lácteo (7)</b>                            |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>  |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | <u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u><br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | <u>Salmorejo Cordobés (1,3,12)(sin jamón)</u><br><u>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)</u><br>Fruta de temporada y pan integral                  | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br><u>Lasaña de carne (ternera) (1,3,6,7,10)</u><br>Fruta de temporada   | <u>Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (no cerdo) (1,3,4,6,7,9,10,12)</u><br><b>Helado (7)</b>                                   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 | Altramuces | Moluscos |
|        |            |        |         |           |      |       | cáscara |      |         |        |          |            |          |

| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES  | VIERNES  |
|---|--|---|---|--|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>  | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>   | <b>6</b>  | <b>7</b>   |
| <p><u>Arroz con tomate</u></p> <p>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>    | <p><u>Guisantes rehogados con cebollita</u></p> <p><u>Pescado al horno con patatitas dado (4,12)</u></p> <p>Fruta de temporada</p>   | <p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>  | <p>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)</p> <p><u>Pescado con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)</u></p> <p>Fruta de temporada</p>         | <p><u>Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</u></p> <p>Merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>  |
| <b>10</b>   | <b>11</b>  | <b>12</b>   | <b>13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>   |
| <p>Crema de calabacín y puerro (12)</p> <p><u>Pescado al horno c/patatitas dado (4,12)</u></p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>   | <p>Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)</p> <p>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p>   | <p>Judías verdes rehogadas</p> <p><u>Pescado al ajillo con patatitas fritas (4,12)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>   | <p><u>Arroz con verduras</u></p> <p>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>   | <p><u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u></p> <p>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p>  |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>  | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>   | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>  | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>  |
| <p><u>Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)</u></p> <p>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>  | <p><u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u></p> <p>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</p> <p>Fruta de temporada</p>  | <p><u>Salmorejo Cordobés (1,3,12) (sin jamón)</u></p> <p><u>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>   | <p>Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)</p> <p><u>Lasaña de atún (1,3,4,7,10)</u></p> <p>Fruta de temporada</p>  | <p><u>Menú especial fin de curso: Pescado a la andaluza, patatas chips y Pizza (no carne) (1,3,4,6,7,9,10,12)</u></p> <p><b>Helado (7)</b></p>               |

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

 grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



### 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 |

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada                                | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                       | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL RIF</b>  | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Crema de calabaza y zanahoria (12)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada                             | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Lasaña de carne (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |

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



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 | Altramuces | Moluscos |

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   |
|--|--|--|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>         | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada                           | Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada  | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                                       | Puré de verduras (12)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>  | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)<br>Fruta de temporada y pan integral  | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Lasaña de carne (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 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.**



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 | Altramuces | Moluscos |

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES  | VIERNES  |
|--|--|---|---|--|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>   | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>   | <b>6</b>  | <b>7</b>   |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)<br>Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (sin pimiento) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada   | Judías pintas guisadas (zanahoria, cebolla, puerro)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, calabacín)<br>Fruta de temporada | Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>   | <b>13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>  | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>   |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>   | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada                                | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral   | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)<br>Fruta de temporada                        | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (sin pimiento) (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>   | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>   | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>  | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>  |
| Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)<br>Pescado con calabacín (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>                                       | Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, cebolla, puerro)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)<br>Fruta de temporada y pan integral                         | Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)<br>Lasaña de carne (sin pimiento) (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada                                  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>                              |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2024

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

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.**



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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras

| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES   | VIERNES   |
|---|--|---|--|---|
| <b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>  | <b>4</b>   | <b>5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE</b>   | <b>6</b>   | <b>7</b>  |
| Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta) (sin zanahoria) (6,7)<br>Sepia rebozada con ensalada (sin zanahoria) (1,2,3,4,6,7,12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> | Guisantes rehogados con cebollita y bacon<br>Albóndigas mixtas en salsa (sin zanahoria) con patatitas dado (1,6,12)<br>Fruta de temporada                                      | Crema de calabaza y patata (12)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta de temporada y pan integral             | Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, atún claro, guisantes y mahonesa) (sin zanahoria) (3,4,6)<br>Ragout de pavo con jardinera (sin zanahoria)<br>Fruta de temporada                          | Fideuá mixta (sin zanahoria) (1,3,6,10)<br>Merluza al horno con ensalada (sin zanahoria) (4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>  |
| <b>10</b>   | <b>11</b>  | <b>12</b>   | <b>13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO</b>   | <b>14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE</b>  |
| Crema de calabacín y puerro (12)<br>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>  | Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)<br>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)<br>Fruta de temporada                          | Judías verdes rehogadas<br>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)<br>Fruta de temporada y pan integral                                   | Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)<br>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (sin zanahoria) (4)<br>Fruta de temporada | Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (sin zanahoria) (6)<br>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (sin zanahoria) (3,4)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b> |
| <b>17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF</b>  | <b>18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE</b>   | <b>19</b>   | <b>20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)</b>   | <b>21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL</b>   |
| Arroz dos delicias (maíz, embutido de pavo) (6)<br>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)<br>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>                                     | Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (sin zanahoria)<br>Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE<br>Fruta de temporada | Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)<br>Fritura variada c/ensalada (sin zanahoria) (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)<br>Fruta de temporada y pan integral | Ensalada mediterránea (sin zanahoria)<br>Lasaña de carne (sin zanahoria) (1,3,6,7,10)<br>Fruta de temporada  | Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)<br>Fruta de temporada y <b>Helado (7)</b>   |

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

grupo\_servicatering



# Feliz



# Verano

