

# 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**.

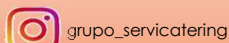


## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) 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) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhadilla brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) 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>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate (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.**

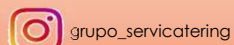


### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) 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) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) 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 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>
<p>Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, cebolla, pimienta) (6, no queso)</p> <p>Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Guisantes rehogados con cebollita y bacon</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1, 6, 12)</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>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1, 3, 6, 10)</p> <p>Merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>FLASH</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>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Ensalada de pasta Caprese (tomate, AOVE y orégano) (1, 3, 6, 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>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)</p> <p>Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)</p> <p>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3, 4)</p> <p><b>FLASH</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>Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)</p> <p>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja</p>	<p>Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</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>Salmorejo Cordobés (1, 3, 6, 12)</p> <p>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)</p> <p>Pasta esp. sin alergenos boloñesa</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Panini sin queso (1, 6, 10)</p> <p><b>FLASH</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 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) Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Cinta de lomo adobada a la plancha con ens. lechuga y tomate. Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6)(no huevo ni mahonesa) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá esp.sin alergenox mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con ensalada (4) 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) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta esp.sin alergenox Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Salchichas de pavo con ensalada (6) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE. Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,6,12)(sin huevo). Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Pasta esp.sin alergenox boloñesa Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Panini sin queso (1,6,10) 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 Huevos 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) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Guisantes rehogados con cebollita</u> <u>Albóndigas esp.sin alergenosen salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) <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) Salchichas de pavo c/patatitas dado (6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u> Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (1,3,12)(sin jamón)</u> <u>Fritura variada (no cerdo) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) <u>Lasaña de carne (temera) (1,3,6,7,10)</u> 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> <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 Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
<p>Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7)</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>Albóndigas esp.sin alergenosen salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (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>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</p> <p>Merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
<p>Crema de calabacín y puerro (12)</p> <p><u>Salchichas de pavo c/patatitas dado (6,12)</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>Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)</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> 
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
<p>Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta 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 carne (temera) (1,3,6,7,10)</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><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></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 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.**

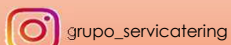


### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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) Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) 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) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) 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) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) 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) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) 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) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) 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.**

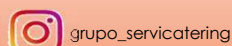


### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

