

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con ensalada de tomate Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías blancas <b>ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (***)</b> y Fruta (*)
kcal 647   Líp 31,7   Prot 33,4   HdC 57	kcal 653   Líp 17,2   Prot 33,5   HdC 91	kcal 698   Líp 36,8   Prot 88,5   HdC 103		kcal 770   Líp 16,6   Prot 40,4   HdC 115
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (***) con ensalada (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Garbanzos <b>ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (***)</b> y Fruta (*)
kcal 764   Líp 28,4   Prot 49,7   HdC 77	kcal 780   Líp 30,3   Prot 31,9   HdC 95	kcal 704   Líp 29,5   Prot 31,4   HdC 78	kcal 695   Líp 28,1   Prot 24,3   HdC 86	kcal 728   Líp 27,0   Prot 52,0   HdC 69
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<p><b>Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 años.</b> Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)</p>	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (***)</b> y Fruta (*)		
kcal 631   Líp 29,5   Prot 34,1   HdC 57	kcal 669   Líp 20,9   Prot 22,5   HdC 98	kcal 674   Líp 20,4   Prot 27,2   HdC 95		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> con ensalada (especial sin alérgenos) Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin frutos secos ni fruta

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta <b>Postre lácteo (**)</b> (7) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé <b>Postre lácteo (**)</b> (7)	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías blancas ECO guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) <b>Postre lácteo (**)</b> (7) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alérgenos). <b>Postre lácteo (**)</b> (7) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<p>El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)</p>	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta <b>Postre lácteo (**)</b> (7) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (**)</b> (7)		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES – JUNIO 2026

## Menú sin gluten

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

### 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



grupo\_servicatering *aire*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones esp.sin alergen</u> os con salsa de tomate casera y queso rallado (7) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<u>Fideuá esp. Sin alergen</u> os mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo ( <u>fideos esp.sin alergen</u> os, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) <u>Fritura variada (**)</u> con ensalada (especial sin alergen)os. Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta esp.sin alergen)os (7) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	Ensalada mixta <u>Paninni casero esp.sin alergen</u> os (6,7) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES – JUNIO 2026

## Menú sin gluten ni huevo

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

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones esp.sin alergen</u> con <u>salsa de tomate casera y queso rallado (7)</u> Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<u>Fideuá esp. Sin alergen</u> mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo ( <u>fideos esp.sin alergen</u> , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergen) Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta esp.sin alergen (7) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b>	Ensalada mixta <u>Panini casero esp.sin alergen</u> (6,7) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin judías blancas ni pintas

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <u>Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</u> <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Fritura variada (**)</u> con ensalada (especial sin alérgenos) Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)		



# ¡FELICES VACACIONES!



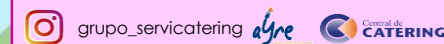
# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026








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

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<p>Salteado de verdura (no judías verdes ni zanahoria)</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (no zanahoria) c/patatitas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p> 	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10)</p> <p>Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta (no zanahoria)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b></p> 	<h1>FESTIVO</h1>	<p>Ensalada de arroz (maíz, tomate natural) (no zanahoria)</p> <p>Garbanzos ECO guisados (pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) (no zanahoria)</p> <p>Postre lácteo (7) (***) y Fruta (*)</p> 
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10) (no zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al horno con pisto (4)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p> 	<p>Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7)</p> <p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) (no zanahoria)</p> <p>Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)</p> 	<p>Crema de calabaza (12) (no zanahoria)</p> <p>Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) (no zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b></p>	<p>Sopa de picadillo (fideos, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) (no zanahoria)</p> <p>Fritura variada (***) con ensalada (no zanahoria) (especial sin alérgenos)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) (no zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (no zanahoria) (3)</p> <p>Postre lácteo (7) (***) y Fruta (*)</p> 
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<p>Fruta de temporada (NO PLÁTANO) en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.</p> <p>El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.</p> <p>(**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.</p> <p>La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)</p>	
<p>Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Aroz integral con tomate</p> <p>Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta (no zanahoria)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Ensalada mixta (no zanahoria)</p> <p>Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12)</p> <p>Postre lácteo (7) (***) y Fruta (*)</p> 		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin garbanzos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> con ensalada (especial sin alérgenos) Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Judías blancas ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	<u>Macarrones integrales con salsa de tomate casera</u> (1,3,6,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>bebida de soja (6) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre de soja (**)</b> (6,8) y Fruta (*)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	<u>Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, ajo, orégano, pimienta negra)</u> (no queso rallado) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>bebida de soja (6) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Fritura variada (**)</u> con <u>ensalada (especial sin alérgenos)</u> Fruta, <b>bebida de soja (6) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre de soja (**)</b> (6,8) y Fruta (*)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (***) La bebida de soja es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 38 kcal; 1,8 Líp; 3,1 Prot y 1,9 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual) (**) El postre lácteo consistirá en yogur de soja o batido de frutas natural elaborado con bebida de soja y fruta.	
<u>Ensalada de pasta tricolor</u> (1,3,6,10) (no queso) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>bebida de soja (6) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada mixta <u>Paninni casero esp.sin alérgenos</u> (1,6,10). <b>Postre de soja (**)</b> (6,8) y Fruta		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering *aire*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Brócoli rehogado Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>Judías blancas ECO</b> guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> con ensalada (especial sin <u>carne de cerdo</u> ) Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada mixta <b>Pizzas sin carne de cerdo</b> (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y Fruta (*)		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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



grupo\_servicatering *aire*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito y Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de brócoli y Contramuslo pollo al ajillo (12) Compota de fruta	<b>FESTIVO</b>	Túrmix de Judías blancas <b>ECO</b> estofadas con arroz y verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de coliflor y Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimienta verde, pimienta tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de <u>Garbanzos ECO</u> , verduras y proteína del huevo (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y proteína del huevo (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pollo al horno Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES – JUNIO 2026

## Menú bajo en colesterol

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito <u>Albóndigas de ternera c/patatitas dado</u> (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones integrales con salsa de tomate casera</u> (1,3,6,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Brócoli rehogado <u>Contramuslo pollo al horno (sin piel) con tomate grillé</u> Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	<b>FESTIVO</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) <u>Judías blancas ECO</u> guisadas (zanahoria, pimienta verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) <u>Filete de merluza al horno con verduras salteadas</u> (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Coliflor rehogada con ajitos</u> <u>Lentejas ECO</u> campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) <u>Ragout de pollo guisado con patatitas dado</u> (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (***)</b>	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Filete de pescado al horno</u> (4) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Garbanzos ECO</u> c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimienta roja, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,10) (no queso) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Aroz integral</u> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7) (***)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada mixta Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> y <b>Fruta (*)</b>		



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú Diabetes Mellitus (5 rac)

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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	Frutas	Ajío	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b> <b>250g Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito 1R</b> Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ <b>30g</b> de patatitas dado (1R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>2</b> <b>90g Macarrones integrales 2R con salsa de tomate casera (1,3,6,10) (sin queso)</b> Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b> <b>300g</b> Brócoli rehogado 1R con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con <b>30g</b> de patatitas dado (1R) (12)	<b>4</b> <b>FESTIVO</b>	<b>5</b> Ensalada de <b>38g</b> arroz 1R (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>50g Judías blancas ECO 1R</b> , guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de <b>Yogurt natural sin azúcar (7)</b> , Fruta y 20 gpan (3rac total)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b> <b>90g</b> Fideuá mixta 2R mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con verduras salteadas (4)	<b>9</b> <b>150g</b> Coliflor rehogada con ajitos 0,5R <b>50g</b> Lentejas ECO campesinas con <b>19g</b> arroz <b>integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <b>1,5R (NO PATATA)</b> Fruta (*), <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>10</b> Crema de calabaza y zanahoria (SIN PATATA) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con <b>60g</b> patatitas dado (2R) (12) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>11</b> Sopa de picadillo (45g de fideos - 1R, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Filete de pescado al horno c/ <b>30g</b> de patatitas dado (1R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>12</b> <b>110g</b> Garbanzos ECO 2R c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Yogurt natural sin azúcar (7)</b> , Fruta y 20 gpan (3rac total)
<b>15</b> Ensalada de <b>90g</b> pasta tricolor 2R (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>16</b> <b>76g</b> Arroz integral con tomate 2R Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>17</b> Ensalada mixta <b>80g</b> Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) (2R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	



# ¡FELICES VACACIONES!



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - JUNIO 2026

## Menú Diabetes Mellitus (5 rac) sin garbanzos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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	Frutas	Ajío	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Molluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b> <b>250g Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito 1R</b> Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ <b>30g</b> de patatitas dado (1R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>2</b> <b>90g Macarrones integrales 2R con salsa de tomate casera (1,3,6,10) (sin queso)</b> Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b> <b>300g</b> Brócoli rehogado 1R con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con <b>30g</b> de patatitas dado (1R) (12)	<b>4</b> <b>FESTIVO</b>	<b>5</b> Ensalada de <b>38g</b> arroz 1R (maíz, tomate natural, zanahoria) <b>50g Judías blancas ECO 1R</b> , guisadas (zanahoria, pimienta verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de <b>Yogurt natural sin azúcar (7)</b> , Fruta y 20 gpan (3rac total)
<b>8 - Día mundial de los océanos</b> <b>90g</b> Fideuá mixta 2R mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con verduras salteadas (4)	<b>9</b> <b>150g</b> Coliflor rehogada con ajitos 0,5R <b>50g</b> Lentejas ECO campesinas con <b>19g</b> arroz <b>integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <b>1,5R (NO PATATA)</b> Fruta (*), <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>10</b> Crema de calabaza y zanahoria (SIN PATATA) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimienta verde, pimienta tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con <b>60g</b> patatitas dado (2R) (12) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>11</b> Sopa de picadillo (45g de fideos - 1R, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Filete de pescado al horno c/ <b>30g</b> de patatitas dado (1R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>12</b> <b>110g</b> Judías blancas ECO 2R c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimienta roja, orégano, pimienta negra) Tortilla francesa con ensalada (3) <b>Yogurt natural sin azúcar (7)</b> , Fruta y 20 gpan (3rac total)
<b>15</b> Ensalada de <b>90g</b> pasta tricolor 2R (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	<b>16</b> <b>76g</b> Arroz integral con tomate 2R Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, <b>leche (7)</b> y 23g pan <b>integral (3rac total)</b>	<b>17</b> Ensalada mixta <b>80g</b> Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) (2R) Fruta, <b>leche (7)</b> y 20 gpan (3rac total)	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	



# ¡FELICES VACACIONES!

