

CEIP LUIS SOLANA - 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
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
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 y leche (7)	Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada	PICNIC 	Ensalada campera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, maíz) (3,4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, magro de cerdo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y Helado (7)
kcal 738 Líp 29,0 Prot 21,9 HdC 97	kcal 657 Líp 35,6 Prot 43,9 HdC 40		kcal 743 Líp 27,7 Prot 35,2 HdC 88	kcal 732 Líp 22,0 Prot 53,6 HdC 80
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Crema de verduras (12) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	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 puré de patatas (7,12) 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) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
kcal 774 Líp 42,7 Prot 27,8 HdC 69	kcal 566 Líp 23,5 Prot 51,7 HdC 37	kcal 728 Líp 29,2 Prot 30,4 HdC 86	kcal 723 Líp 18,6 Prot 33,1 HdC 106	kcal 735 Líp 28,2 Prot 42,2 HdC 78
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
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) 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: Ensalada mixta, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Fruta de temporada y Helado (7)
kcal 756 Líp 20,5 Prot 32,8 HdC 110	kcal 708 Líp 27,6 Prot 40,8 HdC 74	kcal 751 Líp 31,7 Prot 25,3 HdC 91	kcal 660 Líp 26,5 Prot 19,0 HdC 87	kcal 772 Líp 29,0 Prot 41,9 HdC 86

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2024

Sin guisantes

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

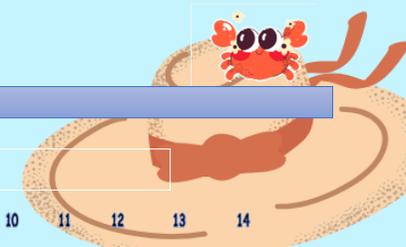


Productos con DOP



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><u>Brócoli rehogado con cebollita y bacon</u></p> <p>Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada y leche (7)</p> 	<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</p>	<p>PICNIC</p> 	<p>Ensalada campera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, maíz) (3,4)</p> <p>Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, magro de cerdo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</p> <p>Merluza al horno con ensalada (4)</p> <p>Helado (7)</p>
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
<p><u>Crema de verduras (12)(no guisantes)</u></p> <p>Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</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 puré de patatas (7,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento 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>Postre lácteo (7)</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>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p> 	<p>Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)</p> <p>Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso)</p> <p>Lasaña de carne (1,3,6,7,10)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Menú especial fin de curso: Ensalada mixta, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12)</p> <p>Helado (7)</p> 

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

 grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

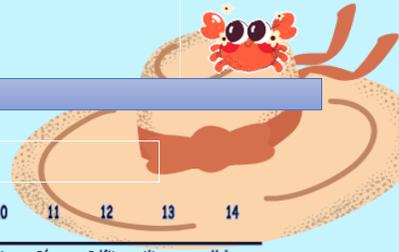


Productos con DOP



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
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Guisantes rehogados con cebollita y bacon <u>Albóndigas esp.sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas</u> Fruta de temporada y leche (7)	Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) <u>Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada	PICNIC	Ensalada campera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, maíz) (3,4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, magro de cerdo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenos) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Crema de verduras (12) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Ensalada de pasta esp.sin alergenos Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)</u> <u>Merluza a la andaluza con gajos de tomate (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con puré de patatas (7,12) Fruta de temporada	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) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre lácteo (7)
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
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (pan sin gluten,3,6,12)</u> <u>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) <u>Pasta esp.sin alergenos boloñesa</u> Fruta de temporada	<u>Menú especial fin de curso: Ensalada mixta, patatas chips y paninni casero sin gluten esp.sin alergenos (6,7)</u> Helado (7)

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP LUIS SOLANA - 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

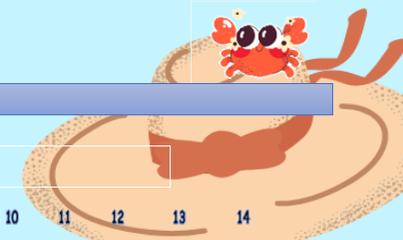


Productos con DOP



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	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
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 y bebida de soja (6)	<u>Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, cebolla, pimienta)</u> (6, no queso) <u>Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada	PICNIC	Ensalada campera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, maíz) (3,4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, magro de cerdo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Flash
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Crema de verduras (12) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	<u>Ensalada de pasta Capresse (tomate, AOVE y orégano)</u> (1,3,6,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas <u>Pollo al ajillo con puré de patatas (bebida de soja, 6, 12)</u> 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) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre de soja (6)
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 tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y bebida de soja	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Tortilla francesa con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> (3) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) <u>Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) <u>Pasta esp. sin alergenos boloñesa</u> Fruta de temporada	<u>Menú especial fin de curso: Ensalada mixta, patatas chips y pannini casero sin queso</u> (1,3,6) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP LUIS SOLANA - 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

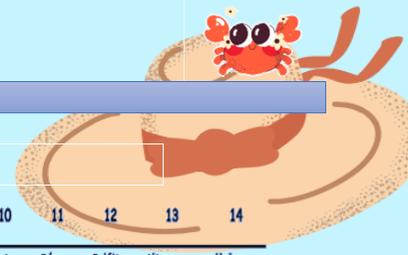


Productos con DOP



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
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Guisantes rehogados con cebollita Pescado al horno con patatitas dado (4,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada	PICNIC	Ensalada campera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, maíz) (3,4) Pescado con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Crema de verduras (12) Pescado al horno c/patatitas dado (4,12) Fruta de temporada y leche (7)	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 Pescado al ajillo con puré de patatas (4,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de verduras, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre lácteo (7)
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
Aroz dos delicias (zanahoria, maíz) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,12)(sin jamón) Fritura variada (no cerdo) 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 atún (1,3,4,7,10) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada mixta, patatas chips y pannini casero sin carne (1,3,4,7) Helado (7)

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



grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2024

Sin pescado

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

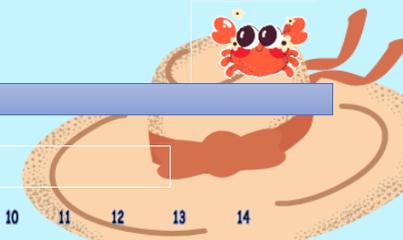


Productos con DOP



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
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 y leche (7)	Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) <u>Cita de lomo adobada a la plancha con ensalada</u> Fruta de temporada	PICNIC	<u>Ensalada campera</u> (patata, huevo, zanahoria, maíz) (3) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, magro de cerdo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) <u>Salchichas de pavo con ensalada (6)</u> Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Crema de verduras (12) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) <u>Hamburguesa de ternera con gajos de tomate (6,9,12)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con puré de patatas (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) <u>Salchichas de pavo con ensalada (6)</u> Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) <u>Tortilla francesa con ensalada (3)</u> Postre lácteo (7)
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 tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) <u>Cinta de lomo con pisto</u> (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) <u>Filete de pollo c/ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10)	<u>Menú especial fin de curso: Ensalada mixta, patatas chips y panini casero esp.sin alergenos (1,3,6,7)</u> Helado (7)

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano

