

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

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**.

 grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO			
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
kcal 727 Lip 32,0 Prot 40,9 HdC 69	kcal 711 Lip 19,4 Prot 27,0 HdC 107	kcal 662 Lip 28,3 Prot 33,1 HdC 69	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 664 Lip 33,3 Prot 41,8 HdC 49
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Filete de Sajonia con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
kcal 743 Lip 22,7 Prot 44,4 HdC 90	kcal 686 Lip 26,2 Prot 36,0 HdC 77	kcal 695 Lip 21,9 Prot 26,3 HdC 98	kcal 612 Lip 15,5 Prot 42,9 HdC 75	kcal 644,41 Lip 19,1 Prot 46,5 HdC 72
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
kcal 709 Lip 40,5 Prot 40,5 HdC 46	kcal 694 Lip 18,7 Prot 41,2 HdC 90	kcal 730 Lip 27,9 Prot 17,3 HdC ##	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 729,84 Lip 33,7 Prot 44,1 HdC 63
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y leche (7)				
kcal 704 Lip 25,7 Prot 25,8 HdC 92				

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutos cítricos	Api	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

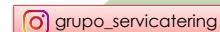


Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

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.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO			
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Filete de Sajonia con pasta salteada esp. Sin alergenos Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (harina de maíz,4) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias caseras de merluza con ensalada de pico de gallo (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta esp. Sin alergenos (4) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y leche (7)				

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutas	Alpiste	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



ALIMENTACIÓN RESTAURACIÓN



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



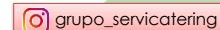
Productos con DOP

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

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

Menú sin lactosa

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO			
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y bebida de soja (6)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Filete de Sajonia con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y bebida de soja (6)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con cebolla y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas caseras esp. Sin alérgenos de ternera en salsa con jardinería de verduras Fruta y bebida de soja (6)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias caseras de merluza con ensalada de pico de gallo (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y bebida de soja (6)				

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutas	Alpí	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

cáscara



alyre
ALIMENTACIÓN - RESTAURACIÓN



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



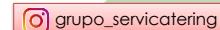
Productos con DOP

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

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

Menú sin carne

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



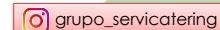
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Huevos revueltos con queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de verduras, puerro, zanahoria, fideos ECO) sin carne (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Tortilla francesa con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 2 delicias (guisantes, zanahoria) Filete de pescado al horno con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Tortilla francesa con verduritas salteadas (3) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella de verduras (pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de verduras, puerro, zanahoria, fideos ECO) sin carne (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
31 - Día de la Torre Eiffel	DECLARACIÓN DE ALERGENOS			
Arroz rehogado con cebolla y ajito Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y leche (7)	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche Frutas Cáscara Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos</p>			
	 alyre <small>ALIMENTACIÓN - RESTAURACIÓN</small>			
	 Ingredientes ecológicos			
	 Pescados sostenibles			
	 Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA			
	 Productos Integrales			
	 GASTRONOMÍA LOCAL			
	 Productos con DOP			

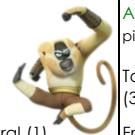
Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

Menú 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**.



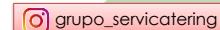
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																																										
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales																																										
	FESTIVO	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa de ternera con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	 Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Tortilla de patata con ens. de lechuga y maíz (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																										
10	11	12	13	14																																										
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																										
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21																																										
Coliflor rehogada con ajito y cebolla Filete de Sajonia con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 2 delicias (zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																										
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28																																										
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																										
31 - Día de la Torre Eiffel	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																																													
Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y leche (7)	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td> </tr> <tr> <td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuate</td><td>Soya</td><td>Leche</td><td>Frutas</td><td>Alpiste</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuces</td><td>Moluscos</td> </tr> <tr> <td colspan="14">cáscara</td> </tr> </table>				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutas	Alpiste	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos	cáscara													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14																																	
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutas	Alpiste	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos																																	
cáscara																																														
	 alyre <small>ALIMENTACIÓN - RESTAURACIÓN</small>				 Ingredientes ecológicos	 Pescados sostenibles	 Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	 Productos integrales	 GASTRONOMÍA LOCAL	 Productos con DOP																																				

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

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

Menú 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**.



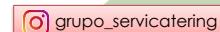
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO			
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de maíz y zanahoria (3,6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salchichitas de pavo con guarnición de arroz al horno (6) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (12) (caldo de verduras, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lomo adobado en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (12) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Filete de Sajonia con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de pollo con guarnición de patata a la Gallega (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de queso y ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Salchichas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con verduras (12) (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Lagrimitas caseras de pollo con ensalada de pico de gallo Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tortilla francesa de calabacín y ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Cinta de lomo al horno con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta integral (1,3,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6) Tortilla española (de patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y leche (7)				
DECLARACIÓN DE ALERGENOS				
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche Frutas Cáscara Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos				
alyre ALIMENTACIÓN - RESTAURACIÓN				
Ingredientes ecológicos				
Pescados sostenibles				
Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA				
Productos Integrales				
GASTRONOMÍA LOCAL				
Productos con DOP				

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

CEIP LUIS SOLANA - MARZO 2025

Menú sin huevo

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6	7 - Día Mundial de los Cereales
	FESTIVO			
10	11	12	13	14
Lentejas ECO a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" francesa de pavo elaborada con harina de garbanzos con ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta y leche (7)	Crema de calabacín (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz al horno (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) (preparado de marisco sin concha, caldo de pescado, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal)) Muslitos de pollo asado con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Fil. de palometa en salsa tomate y pimientos con ensalada de lechuga y maíz (2,4,12,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
17 - JORNADA GASTRONÓMICA KUNG FU PANDA - Día del Oso Panda	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21
Guisantes rehogados con taquitos de pavo (cebolla, zanahoria, taquitos de pavo) (6) Filete de Sajonia con pasta salteada esp. Sin alergenos Fruta y leche (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de merluza a la Gallega (con patata panadera y pimentón) (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" de queso elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga y zanahoria (7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, pavo) (6) Ragout de pollo con salsa de curry suave Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Filete de abadejo rebozado casero con ensalada de zanahoria y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
24	25	26	27 - Día Mundial del Teatro	28
Guiso de patatas con pescado (4,12) (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera de verduras (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tom. natural, ajo, ac. oliva) (12) Delicias de bacalao con ensalada de pico de gallo (1,2,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) "Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de merluza con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva) y pasta esp. Sin alergenos (4) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
31 - Día de la Torre Eiffel				
Arroz con salchichitas de pavo (6) "Tortilla" española (patata y cebolla) elaborada con harina de garbanzos con ens. De maíz y zanahoria (12) Fruta y leche (7)				
DECLARACIÓN DE ALERGENOS				
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14				
Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche Ajo Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Moluscos cáscara				

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