


# CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 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



grupo\_servicatering

		MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES							
		1					2					3 - Día Mundial del Arcoiris					4							
		Brócoli rehogado al pimentón					Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)					Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)					Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)							
		Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)					Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)					Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada					Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)							
		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre lácteo (7)							
LUNES		kcal 663	Líp 30,9	Prot 27,4	HdC 69	kcal 693	Líp 16,3	Prot 42,9	HdC 94	kcal 706	Líp 16,7	Prot 36,7	HdC 102	kcal 710	Líp 24,0	Prot 53,7	HdC 70							
7		8					9					10					11							
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)					Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)					Arroz con salsa de tomate							
Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)		Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)					Fil. De pescadilla a la romana c/ensalada lechuga y tomate (1,3,4,6,10)					Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)							
Fruta y leche (7)		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre lácteo (7)							
kcal 708	Líp 23,8	Prot 20,9	HdC 103	kcal 698	Líp 21,2	Prot 40,4	HdC 86	kcal 707	Líp 16,5	Prot 37,9	HdC 102	kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93	kcal 702	Líp 22,0	Prot 41,7	HdC 84					
14		15 - Día del niño					16					17					18							
<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																								
21		22					23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE					24 - JORNADA SANCHEO PANZA					25							
		Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)					Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)					Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla					NO LECTIVO 							
		Salchichas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)					Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)					Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)												
		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada												
kcal 705	Líp 39,8	Prot 46,7	HdC 40	kcal 744	Líp 36,9	Prot 22,9	HdC 80	kcal 678	Líp 25,3	Prot 35,8	HdC 77													
28		29 - Día Internacional de la Danza					30 - Día del Jazz					DECLARACIÓN DE ALERGENOS					<div><div> Ingredientes ecológicos</div><div> Pescado sostenible</div><div> Solo ACEITE DE VIRGEN EXTRA</div><div> Productos integrales</div><div> GASTRONOMÍA</div><div> Productos con DOP</div></div>							
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)					Crema de verduras de temporada (12)					1 2 3 4 5 6 7												
Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)					8 9 10 11 12 13 14												
Fruta y leche (7)		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Frutas Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Aitruces Molluscos cáscara												
kcal 715	Líp 33,3	Prot 27,2	HdC 76	kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93	kcal 705	Líp 24,0	Prot 30,5	HdC 92													

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

# ESCUELA INFANTIL MÉNTRIDA - ABRIL 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				
7					1					2					3 - Día Mundial del Arcoiris					4				
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla					Brócoli rehogado al pimentón					Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)					Macarrones <b>ECO</b> con queso (1,3,6,7,10)					Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)				
Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)					Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)					Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)					Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada					Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)				
Fruta y <b>leche</b> (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)				
kcal 443	Líp 14,9	Prot 13,1	HdC 64		kcal 415	Líp 19,3	Prot 17,1	HdC 43		kcal 433	Líp 10,2	Prot 26,8	HdC 58		kcal 441	Líp 10,4	Prot 23,0	HdC 64		kcal 444	Líp 15,0	Prot 33,6	HdC 44	
14					8					9					10					11				
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)					Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)					Arroz con salsa de tomate					Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)				
Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)					Fil. De pescadilla a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)					Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)					Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)				
Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)					Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)				
kcal 443	Líp 14,9	Prot 13,1	HdC 64		kcal 436	Líp 13,3	Prot 25,2	HdC 54		kcal 442	Líp 10,3	Prot 23,7	HdC 64		kcal 410	Líp 13,7	Prot 13,8	HdC 58		kcal 439	Líp 13,8	Prot 26,1	HdC 53	
15 - Día del niño					16					17					18									
21					22					23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE					24 - JORNADA SANCHE PANZA					25				
					Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)					Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)					Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla					<b>NO LECTIVO</b>				
Salchichas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)					Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)					Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)					Fruta de temporada									
Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada									
kcal 441	Líp 24,9	Prot 29,2	HdC 25		kcal 441	Líp 24,9	Prot 29,2	HdC 25		kcal 465	Líp 23,0	Prot 14,3	HdC 50		kcal 424	Líp 15,8	Prot 22,4	HdC 48						
28					29 - Día Internacional de la Danza					30 - Día del Jazz					DECLARACIÓN DE ALERGENOS									
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)					Crema de verduras de temporada (12)					1 2 3 4 5 6 7									
Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)					Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)					Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche									
Fruta y <b>leche</b> (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					8 9 10 11 12 13 14									
kcal 447	Líp 20,8	Prot 17,0	HdC 48		kcal 410	Líp 13,7	Prot 13,8	HdC 58		kcal 440	Líp 15,0	Prot 19,0	HdC 57		Frutas Apio Mostaza Sésamo Sulfatos Altramuzes Moluscos									
															kcal 28 Líp 0,5 Prot 2,8 HdC 28									
															kcal 141,25 Líp 0,28 Prot 11,3 HdC 17									

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 - ABRIL 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.**

ayre



grupo\_servicatering

<div> CULINARIAS - RESTAURACION</div> <div> grupo_servicatering</div>	<div>MARTES</div> <div>1</div> <div>Brócoli rehogado al pimentón</div> <div>Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>MIÉRCOLES</div> <div>2</div> <div>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</div> <div>Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>JUEVES</div> <div>3 - Día Mundial del Arcoiris</div> <div>Pasta esp. Sin alérgenos con queso (7)</div> <div>Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>VIERNES</div> <div>4</div> <div>Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)</div> <div>Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)</div> <div>Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b></div>																												
<div>LUNES</div> <div>7</div> <div>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</div> <div>Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)</div> <div>Fruta y <b>leche (7)</b></div>	<div>8</div> <div>Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</div> <div>Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>9</div> <div>Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</div> <div>Fil. De pescadilla a la andaluza c/ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>10</div> <div>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos esp. Sin alérgenos)</div> <div>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>11</div> <div>Arroz con salsa de tomate</div> <div>Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)</div> <div>Fruta de temporada y postre <b>lácteo (7)</b></div>																												
<div>14</div>	<div>15 - Día del niño</div>	<div>16</div>	<div>17</div>	<div>18</div>																												
<div></div>																																
<div>21</div> <div></div>	<div>22</div> <div>Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)</div> <div>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE</div> <div>Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</div> <div>Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>24 - JORNADA SANCHE PANZA</div> <div>Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla</div> <div>Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>25</div> <div>NO LECTIVO</div>																												
<div>28</div>	<div>29 - Día Internacional de la Danza</div>	<div>30 - Día del Jazz</div>	<div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div> <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										
<div>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)</div> <div>Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)</div> <div>Fruta y <b>leche (7)</b></div>	<div>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos esp. Sin alérgenos)</div> <div>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>Crema de verduras de temporada (12)</div> <div>Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div></div> <div>Ingredientes ecológicos</div> <div>Pescados sostenibles</div> <div>Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</div> <div>GASTRONOMÍA</div>																													

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo Aceite de Oliva Virgen Extra



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



















# CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 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.



grupo\_servicatering

  grupo_servicatering	<div>MARTES</div> <div>1</div> <div>Brócoli rehogado al pimentón</div> <div>Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)</div> <div>Fruta de temporada</div>		<div>MIÉRCOLES</div> <div>2</div> <div>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</div> <div>Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)</div> <div>Fruta de temporada y pan integral (1)</div>		<div>JUEVES</div> <div>3 - Día Mundial del Arcoiris</div> <div>Macarrones <b>ECO</b> con tomate (1,3,6,10)</div> <div>Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada</div> <div>Fruta de temporada</div>		<div>VIERNES</div> <div>4</div> <div>Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)</div> <div>Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)</div> <div>Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b></div>																											
<div>LUNES</div> <div>7</div> <div>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</div> <div>Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)</div> <div>Fruta y <b>bebida de soja (6)</b></div>	<div>8</div> <div>Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</div> <div>Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>9</div> <div>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</div> <div>Fil. De pescadilla a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)</div> <div>Fruta de temporada y pan integral (1)</div>	<div>10</div> <div>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</div> <div>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</div> <div>Fruta de temporada</div>	<div>11</div> <div>Arroz con salsa de tomate</div> <div>Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)</div> <div>Fruta de temporada y postre <b>de soja (6,8)</b></div>																														
<div>14</div>	<div>15 - Día del niño</div>	<div>16</div>	<div>17</div>	<div>18</div>																														
<div></div>																																		
<div>21</div> <div></div>	<div>22</div> <div>Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)</div> <div>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</div> <div>Fruta de temporada</div> <div></div>	<div>23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE</div> <div>Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</div> <div>Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)</div> <div>Fruta de temporada y pan integral (1)</div> <div></div>	<div>24 - JORNADA SANCHE PANZA</div> <div>Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla</div> <div>Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)</div> <div>Fruta de temporada</div> <div></div>	<div>25</div> <div><b>NO LECTIVO</b></div> <div></div>																														
<div>28</div>	<div>29 - Día Internacional de la Danza</div> <div>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)</div> <div>Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)</div> <div>Fruta y <b>bebida de soja (6)</b></div>	<div>30 - Día del Jazz</div> <div>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</div> <div>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</div> <div>Fruta de temporada</div> <div></div>	<div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div> <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table> <div></div>				1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																												
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																												
8	9	10	11	12	13	14																												
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	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 - ABRIL 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.

ayre



grupo\_servicatering

<div> COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN</div> <div> grupo_servicatering</div>					
MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES	
1		2		3 - Día Mundial del Arcoiris	
Brócoli rehogado al pimentón		Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)		Macarrones <b>ECO</b> con queso (1,3,6,7,10)	
<u>Filete de merluza en salsa de tomate c/patitas</u> (4,12)		Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)		<u>Tortilla francesa c/ensalada variada</u> (3)	
Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	
LUNES		9		10	
7		8		11	
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)		Sopa de fideos con verduras (1,3,6,10)	
<u>Filete de pescado blanco en salsa con ensalada mixta</u> (4,12)		Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)		<u>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, sin carne</u> (12)	
Fruta y <b>leche</b> (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada	
14		15 - Día del niño		17	
16		18		19	
					
21		23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE		24 - JORNADA SANCHE PANZA	
		Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)		Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla	
		Huevos revueltos con guarnición de ensalada de la huerta (3)		Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)	
		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	
28		30 - Día del Jazz		25	
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)		Crema de verduras de temporada (12)		NO LECTIVO	
Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)		<u>Filete de pescado blanco en salsa con patitas</u> (4,12)			
Fruta y <b>leche</b> (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)			
					
					
					
					
					
					
					

# CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 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.

ayre



grupo\_servicatering

 <small>COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN</small>																																	
 grupo_servicatering																																	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																													
7	1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																													
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones <b>ECO</b> con queso (1,3,6,7,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)																													
<u>Hamburguesa casera de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)</u>	Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																													
Fruta y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)																													
14	8	9	10	11																													
	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate																													
	Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)	Fil. De pescadilla a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)																													
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre <b>lácteo</b> (7)																													
15 - Día del niño	16	17	18																														
<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																																	
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25																													
	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	<u>Arroz rehogado con zanahoria, ajito y cebolla</u>	<b>NO LECTIVO</b>																													
	Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)	Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)	<u>Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de ensalada (4)</u>																														
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada																														
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																														
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)	Crema de verduras de temporada (12)	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>			1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																											
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																											
8	9	10	11	12	13	14																											
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																											
Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)	Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	<u>Albóndigas caseras de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)</u>	     																														
Fruta y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)																															

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 - ABRIL 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**.

ayre



grupo\_servicatering

<div> CULINARIAS - RESTAURACION</div> <div> grupo_servicatering</div>					
MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES	
1		2		3 - Día Mundial del Arcoiris	
Brócoli rehogado al pimentón		Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)		Macarrones <b>ECO</b> con queso (1,3,6,7,10)	
Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)		Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate (3,6)		Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	
Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	
LUNES		9		10	
7		8		11	
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)	
Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)		Huevos rellenos de tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3)		Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta y <b>leche</b> (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada	
14		15 - Día del niño		17	
		16		18	
					
21		23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE		24 - JORNADA SANCHE PANZA	
		Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)		Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla	
Coditos con salsa de tomate (1,3,6,10)		Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)		Filete de pollo en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral	
Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	
Fruta de temporada					
28		30 - Día del Jazz		25	
29 - Día Internacional de la Danza		30 - Día del Jazz		NO LECTIVO	
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)		Crema de verduras de temporada (12)			
Filete de pollo al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz		Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)			
Fruta y <b>leche</b> (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)			
					

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo Aceite de Oliva Virgen Extra



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

# CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 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.

ayre



grupo\_servicatering

  grupo_servicatering	<table><tr><th>MARTES</th><th>MIÉRCOLES</th><th>JUEVES</th><th>VIERNES</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3 - Día Mundial del Arcoiris</th><th>4</th></tr><tr><td>Brócoli rehogado al pimentón</td><td>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</td><td>Macarrones esp. sin alérgenos con queso (7)</td><td>Potaje de garbanzos c/espínacas (espínacas, zanahoria, tomate, caldo de verduras)</td></tr><tr><td>Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)</td><td>Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)</td><td>Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada</td><td>Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)</td></tr><tr><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y postre lácteo (7)</td></tr></table>	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones esp. sin alérgenos con queso (7)	Potaje de garbanzos c/espínacas (espínacas, zanahoria, tomate, caldo de verduras)	Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	<table><tr><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th></tr><tr><td>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</td><td>Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</td><td>Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</td><td>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</td><td>Arroz con salsa de tomate</td></tr><tr><td>Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)</td><td>"Tortilla" de atún elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz (4)</td><td>Fil. De pescadilla a la andaluza c/ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4)</td><td>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</td><td>Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)</td></tr><tr><td>Fruta y <b>leche</b> (7)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y postre lácteo (7)</td></tr></table>	7	8	9	10	11	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	Arroz con salsa de tomate	Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)	"Tortilla" de atún elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz (4)	Fil. De pescadilla a la andaluza c/ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4)	Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)	Fruta y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	<table><tr><th>14</th><th>15 - Día del niño</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	14	15 - Día del niño	16	17	18																												
MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																																																																									
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																																																																									
Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones esp. sin alérgenos con queso (7)	Potaje de garbanzos c/espínacas (espínacas, zanahoria, tomate, caldo de verduras)																																																																									
Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																																																																									
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																																																									
7	8	9	10	11																																																																								
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	Arroz con salsa de tomate																																																																								
Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)	"Tortilla" de atún elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz (4)	Fil. De pescadilla a la andaluza c/ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4)	Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)																																																																								
Fruta y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																																																								
14	15 - Día del niño	16	17	18																																																																								
<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																																																																												
<div></div>	<table><tr><th>21</th><th>22</th><th>23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE</th><th>24 - JORNADA SANCHE PANZA</th><th>25</th></tr><tr><td></td><td>Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)</td><td>Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</td><td>Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</td><td>"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de chorizo con ensalada de la huerta</td><td>Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td></td></tr></table>	21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25		Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla			Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de chorizo con ensalada de la huerta	Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)			Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada		<table><tr><th>28</th><th>29 - Día Internacional de la Danza</th><th>30 - Día del Jazz</th><th colspan="2">DECLARACIÓN DE ALERGENOS</th></tr><tr><td></td><td>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</td><td>Crema de verduras de temporada (12)</td><td colspan="2"><table><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table></td></tr><tr><td></td><td>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</td><td>Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)</td><td colspan="2"><table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr><tr><td></td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td colspan="2"></td></tr></table>	28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	Crema de verduras de temporada (12)	<table><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos		Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>									Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)		
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25																																																																								
	Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla																																																																									
	Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)	"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de chorizo con ensalada de la huerta	Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)																																																																									
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada																																																																									
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																																																																									
	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	Crema de verduras de temporada (12)	<table><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																																												
1	2	3	4	5	6	7																																																																						
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																																																																						
8	9	10	11	12	13	14																																																																						
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																																																																						
	Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																																																									
																																																																												
																																																																												
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)																																																																										

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