

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**.



LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7		1	2	3 - Día Mundial del Arcoíris	4
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	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)	
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/patatas (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 leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	
kcal 708 Lip 23,8 Prot 20,9 HdC 103	kcal 663 Lip 30,9 Prot 27,4 HdC 69	kcal 693 Lip 16,3 Prot 42,9 HdC 94	kcal 706 Lip 16,7 Prot 36,7 HdC 102	kcal 710 Lip 24,0 Prot 53,7 HdC 70	
14	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 de 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 698 Lip 21,2 Prot 40,4 HdC 86	kcal 707 Lip 16,5 Prot 37,9 HdC 102	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 702 Lip 22,0 Prot 41,7 HdC 84		
15 - Día del niño	16	17	18		
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO 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		
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)	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)		
Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada		
Fruta y leche (7)	kcal 705 Lip 39,8 Prot 46,7 HdC 40	kcal 744 Lip 36,9 Prot 22,9 HdC 80	kcal 678 Lip 25,3 Prot 35,8 HdC 77		
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS	NO LECTIVO	
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 patatas (6,10,11,12)	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuate Soja Leche		
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	8 9 10 11 12 13 14		
kcal 715 Lip 33,3 Prot 27,2 HdC 76	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 705 Lip 24,0 Prot 30,5 HdC 92	Frutos Apio 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...

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuate Soja Leche

8 9 10 11 12 13 14

Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

óxidos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTR



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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**.



		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3 - Día Mundial del Arcoíris	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/patatas (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 415 Lip 19,3 Prot 17,1 HdC 43	kcal 433 Lip 10,2 Prot 26,8 HdC 58	kcal 441 Lip 10,4 Prot 23,0 HdC 64	kcal 444 Lip 15,0 Prot 33,6 HdC 44
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 de 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 443 Lip 14,9 Prot 13,1 HdC 64	kcal 436 Lip 13,3 Prot 25,2 HdC 54	kcal 442 Lip 10,3 Prot 23,7 HdC 64	kcal 410 Lip 13,7 Prot 13,8 HdC 58	kcal 439 Lip 13,8 Prot 26,1 HdC 53	
14	15 - Día del niño	16	17	18	
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA	25	
	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) Salchichas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6) Fruta de temporada	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	NO LECTIVO 	
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta y leche (7)	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 verduras de temporada (12) Albóndigas de ternera en salsa con patatas (6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	1 2 3 4 5 6 7 Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche 8 9 10 11 12 13 14 Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Moluscos kcal 447 Lip 20,8 Prot 17,0 HdC 48 kcal 410 Lip 13,7 Prot 13,8 HdC 58 kcal 440 Lip 15,0 Prot 19,0 HdC 57 kcal 28 Lip 0,5 Prot 2,8 HdC 28 kcal 141,25 Lip 1,5 Prot 1,5 HdC 17 G. B. B. O. N. O. P. R. I. C. O. L. O. C. A. L. Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTR		

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 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

7

Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla

Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)

Fruta y **bebida de soja** (6)

MARTES

1

Brócoli rehogado al pimentón

Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatas (12)

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

2

Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)

Fruta de temporada y pan integral (1)

JUEVES

3 - Día Mundial del Arcoíris

Macarrones **ECO** con tomate (1,3,6,10)

Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada

Fruta de temporada

VIERNES

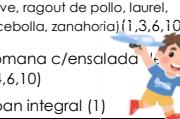
4

Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)

Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)

Fruta de temporada y postre **de soja** (6,8)

15 - Día del niño



14



16

Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)

Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)

Fruta de temporada

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

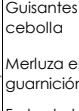


Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)

Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)

Fruta de temporada y pan integral (1)

24 - JORNADA SANCHO PANZA



Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla

Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)

Fruta de temporada

25

NO LECTIVO



21

22

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

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

Albóndigas de ternera en salsa con patatas (6,10,11,12)

Fruta de temporada y pan integral (1)

28

29 - Día Internacional de la Danza



Crema de verduras de temporada (12)

Albóndigas de ternera en salsa con patatas (6,10,11,12)

Fruta de temporada y pan integral (1)

28

30 - Día del Jazz

Fruta de temporada

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche

8 9 10 11 12 13 14

Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



SÓLIDO 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 - 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**.



LUNES

7

Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla

Filete de pescado blanco en salsa con ensalada mixta (4,12)

Fruta y leche (7)

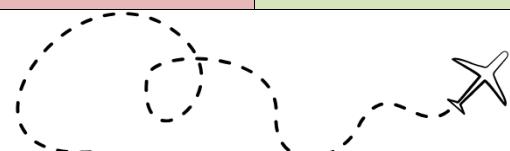
14



MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Brócoli rehogado al pimentón Filete de merluza en salsa de tomate c/patatas (4,12)	2 Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	3 - Día Mundial del Arcoíris Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10) Tortilla francesa c/ensalada variada (3)	4 Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3) Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
7 Fruta de temporada	8 Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y roja, cebolla, puerro) (12)	9 Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Fil. De pescadilla a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	10 Sopa de fideos con verduras (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12) Fruta de temporada	11 Arroz con salsa de tomate Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14 15 - Día del niño	16 Fruta de temporada y pan integral (1)	17 Fruta de temporada	18 Fruta de temporada



21

22

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

24 - JORNADA SANCHO 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
Lagrimitas caseras de pescado azul esp. Sin alérgenos c/ensalada de lechuga y maíz (4)	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	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada
--------------------	---------------------------------------	--------------------

NO LECTIVO



28

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)	Sopa de fideos con verduras (1,3,6,10)	Crema de verduras de temporada (12)

Salmon al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12)	Filete de pescado blanco en salsa con patatas (4,12)
---	--	--

Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)
-------------------	--------------------	---------------------------------------

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)	Sopa de fideos con verduras (1,3,6,10)	Crema de verduras de temporada (12)

DECLARACIÓN DE ALERGENOS													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Sofía	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
cáscara													



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



SÓLIDO ALCÉTREO DE OLIVA 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 - 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**.



LUNES

7

Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla

Hamburguesa casera de ternero en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)

Fruta y leche (7)

MARTES

1

Brócoli rehogado al pimentón

Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatas (12)

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

2

Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)

Fruta de temporada y pan integral (1)

JUEVES

3

3 - Día Mundial del Arcoíris

Macarrones **ECO** con queso (1,3,6,7,10)

Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada

Fruta de temporada

VIERNES

4

Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)

Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)

Fruta de temporada y postre **Lácteo** (7)

15 - Día del niño



21

22

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

24 - JORNADA SANCHO PANZA

25

NO LECTIVO

28

29 - Día Internacional de la Danza

30 - Día del Jazz

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche

8 9 10 11 12 13 14

Frutos cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



SÓLIDO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



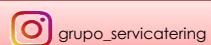
Productos con DOP

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 - 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**.



LUNES

7

Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla

Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)

Fruta y leche (7)

MARTES

1

Brócoli rehogado al pimentón

Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatas (12)

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

2

Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate (3,6)

Fruta de temporada y pan integral (1)

JUEVES

3

3 - Día Mundial del Arcoíris

Macarrones **ECO** con queso (1,3,6,7,10)

Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada

Fruta de temporada

VIERNES

4

Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)

Lagrimitas caseras de pollo con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y postre **lácteo** (7)

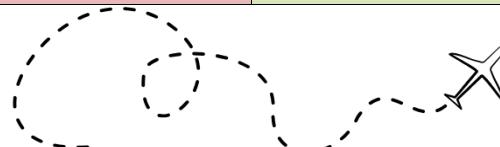
14

15 - Día del niño

16

17

18



21

22

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

24 - JORNADA SANCHO PANZA

25

NO LECTIVO

28

29 - Día Internacional de la Danza

30 - Día del Jazz

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche

8 9 10 11 12 13 14

Frutos cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



SÓLIDO 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 - 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**.



LUNES

7

Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla

Hamburguesa de ternera en salsa con ensalada mixta (6,10,11,12)

Fruta y leche (7)

MARTES

1

Brócoli rehogado al pimentón

Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatas (12)

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

2

Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Fil. De merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)

Fruta de temporada y pan integral (1)

JUEVES

3

Día Mundial del Arcoíris

Macarrones esp. sin alérgenos con queso (7)

Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada

Fruta de temporada

VIERNES

4

Potaje de garbanzos c/espinacas (espinacas, zanahoria, tomate, caldo de verduras)

Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)

Fruta de temporada y postre **Lácteo** (7)

14

15 - Día del niño

16

17

18



Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)

Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)

Fruta de temporada



Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)

"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de chorizo con ensalada de la huerta

Fruta de temporada y pan integral (1)

23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE

Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla

Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)

Fruta de temporada

NO LECTIVO



28

29 - Día Internacional de la Danza

30 - Día del Jazz

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

1 2 3 4 5 6 7

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche

8 9 10 11 12 13 14

Frutos cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



SÓLIDO 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...