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

Todas las comidas se acompanaran de pan y agua. En la elaboración de los menus se utiliza l <u>egumbres de producción ecológica y aceite de oliva</u> .				
LUNES	MARTES	MIÉR <i>CO</i> LES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
	V	UELTA AL CO	LE 🥨 🛊	
8	9	10	11	12
Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Guisantes salteados con cebollita y fiambre de pavo	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)
Sepia rebozada c/ens. maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)	Tortilla de atún claro c/ens. Lechuga y tomate (3,4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Muslitos de pollo al curry suave con ensalada
Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
kcal 725 Líp 16,6 Prot 30,1 HdC 114	kcal 731 Líp 40,6 Prot 35,8 HdC 56	kcal 640 Líp 20,7 Prot 21,7 HdC 92	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 736 Líp 20,5 Prot 89,1 HdC 49
15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
Judías verdes rehogadas con ajito  Albóndigas de ternera en salsa (zanahoria, puerro, tomate, caldo de verduras) c/patatas a las finas hierbas (1,6,12) Fruta y leche (7)	Arroz a banda (4)(caldo de pescado, cebolla, tomate, puerro, ajo) Filete de bacalao al horno (4) con pisto (tomate, pimiento, cebolla) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas con patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de boladillos (caldo de ave, pollo y huevo) (1,3,6,10) Flamenquín con ensalada de tomate, pimiento y cebolla picados (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada	Patatas guisadas a la Riojana (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, chorizo) Pescado blanco a la Andaluza con ensalada de tomate, AOVE y orégano (1.4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
kcal 615 Líp 35,3 Prot 37,3 HdC 37	kcal 619 Líp 20,1 Prot 31,4 HdC 78	kcal 618 Líp 18,2 Prot 29,5 HdC 84	kcal 731,71 Líp 20,7 Prot 37,7 HdC 99	kcal 728,68 Líp 27,4 Prot 55,8 HdC 65
22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 - Día Mundial de la Educación Ambiental
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado (12)	Merluza al ajillo suave c/maíz y zanahoria (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Empanada casera de caballa y pisto (berenjena, tomate y pimientos) al horno con ensalada (1,3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7)</b>
kcal 620 Líp 19,3 Prot 35,0 HdC 76	kcal 475 Líp 14,8 Prot 31,8 HdC 53	kcal 653 Líp 15,3 Prot 28,6 HdC 100	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 701,64 Líp 33,5 Prot 15,2 HdC 85
29	30 - Día del Croissant	31 - Día Internacional de la Cebra		
Espaguetis Cacio e Pepe (con queso y pimienta negra)(1,3,6,7,10) Salmón al horno con ensalada aderezada con	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo)	Menestra de verdura rehogada con tomate	Ingredientes ecológicos Pexados soteribles Solo ACETIE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Productos integrales CASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP
chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4)	Huevos villarroy con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)	Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)	DECLARACI 1 2 3 4 5 6	ÓN DE ALERGENOS 7 8 9 10 11 12 13 14
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Gluten Crustóceos Huevos Pescado Cacahuete Soja La	sche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
kcal 734 Líp 24,5 Prot 47,3 HdC 81	kcal 660 Líp 19,8 Prot 21,0 HdC 99	kcal 538 Líp 19,0 Prot 30,9 HdC 61		cáscara

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

grupo\_servicatering agre

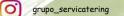
### Menú sin pescado

		Todas las comidas se acompañarán de pan	y aqua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres d	e producción ecológica y aceite de oliva	
					Service Control
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4	5
		W VI	JELTA AL COI	E C	
	8	9	10	11	12
	Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Guisantes salteados con cebollita y fiambre de pavo	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)
	Salchichas de pavo c/ens. maíz y zanahoria (6)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)	Tortilla francesa c/ens. Lechuga y tomate (3)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Muslitos de pollo al curry suave con ensalada
	Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
	15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
	Judías verdes rehogadas con ajito Albóndigas de ternera en salsa (zanahoria,	Arroz a banda (caldo de verduras, cebolla, tomate, puerro, ajo)	zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de boladillos (caldo de ave, pollo y huevo) (1,3,6,10)	Patatas guisadas a la Riojana (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, chorizo)
	puerro, tomate, caldo de verduras) c/patatas a las Finas hierbas (1,6,12)	Filete de pollo con pisto (tomate, pimiento, cebolla)	Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6)	Filete de pollo con ensalada de tomate, pimiento y cebolla picados	Cinta de lomo con ensalada de tomate, AOVE y orégano
	Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
	22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 - Día Mundial de la Educación Ambiental
- 1	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12)
- 1	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de echuga (3,12)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado (12)	Lacón al horno c/maíz y zanahoria	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Empanada casera de pollo y pisto (berenjena, tomate y pimientos) al horno con ensalada (1,3)
	Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
	29	30 - Día del Croissant	31 - Día Internacional de la Cebra		
	Espaguetis Cacio e Pepe (con queso y pimienta negra)(1,3,6,7,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo)	Menestra de verdura rehogada con tomate	Ingredientes ecológicos Pezcados sosteribles OLIVA VIRGEN	Productos Integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP
	Pollo al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre,	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3)	Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7.12)	DECLARACI	ÓN DE ALERGENOS 7 8 9 10 11 12 13 14

de patata (7,12)

Fruta de temporada y pan integral







perejil, AOVE)

Fruta y leche (7)

lechuga y maíz (3)

Fruta de temporada

#### Menú sin carne

	Todas las comidas se acompañarán de pan	e producción ecológica y aceite de oliva.		
LUNES	MARTES	MIÉR <i>CO</i> LES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
		JELTA AL COI	E C	
8	9	10	11	12
Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Guisantes salteados con cebollita	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de caldo de verduras con fideos ECO (1,3,6,10)	Arroz 2 delicias (zanahoria, maíz)
Sepia rebozada c/ens. maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Bacalao con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (4,12)	Tortilla de atún claro c/ens. Lechuga y tomate (3,4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria (12)	Merluza al horno (4) con ensalada
Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz a banda (4)(caldo de pescado, cebolla, tomate, puerro, ajo)	Judías blancas ECO estofadas con patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de caldo de verduras con fideos (1,3,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde y rojo. cebolla)
Limanda en salsa (zanahoria, puerro, tomate, caldo de verduras) c/patatas a las finas hierbas (4,12)	Filete de bacalao al horno (4) con pisto (tomate, pimiento, cebolla)	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3)	Merluza al horno con ensalada de tomate, pimiento y cebolla picados (4)	Pescado blanco a la Andaluza con ensalada de tomate, AOVE y orégano (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 - Día Mundial de la Educación Ambiental
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de caldo de verduras con fideos ECO (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Limanda a la Andaluza con patatas dado (1,4)	Merluza al ajillo suave c/maíz y zanahoria (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria (12)	Empanada casera de caballa y pisto (berenjena, tomate y pimientos) al horno con ensalada (1,3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
29	30 - Día del Croissant	31 - Día Internacional de la Cebra		
Espaguetis Cacio e Pepe (con queso y pimienta negra)(1,3,6,7,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo)	Menestra de verdura rehogada con tomate	Ingredientes ecológicos Pexados sotenibles Solo ACETTE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP
Salmón al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4)	Huevos villarroy con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)	Merluza a la naranja con puré de potata (4.7.12)	DECLARACI	ÓN DE ALERGENOS 7 8 9 10 11 12 13 14

Fruta de temporada y pan integral



Fruta de temporada

perejil, AOVE) (4) Fruta y leche (7)

### 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	MIÉR <i>CO</i> LES	JUEVES	VIERNES		
1	2	3	4	5		
	W V	UELTA AL CO	LE 🥡 🦸			
8	9	10	11	12		
Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Rrocali salteada con ceballita y tiambre de nava		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)		

				-
8	9	10	11	12
Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Brócoli salteado con cebollita y fiambre de pavo	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)
Sepia rebozada c/ens. maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)	Tortilla de atún claro c/ens. Lechuga y tomate (3,4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Muslitos de pollo al curry suave con ensalada
Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz a banda (4)(caldo de pescado, cebolla, tomate, puerro, ajo)	Judías blancas ECO estofadas con patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de boladillos (caldo de ave, pollo y huevo) (1,3,6,10)	Patatas guisadas a la Riojana (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, chorizo)
Albóndigas de ternera en salsa (zanahoria, puerro, tomate, caldo de verduras) c/patatas a las finas hierbas (1.6.12)	Filete de bacalao al horno (4) con pisto (tomate, pimiento, cebolla)	Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6)	Flamenquín con ensalada de tomate, pimiento y cebolla picados (1.2.3.4.6.7.14)	Pescado blanco a la Andaluza con ensalada de tomate, AOVE y orégano (1.4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 – Día Mundial de la Educación Ambiental
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado (12)	Merluza al ajillo suave c/maíz y zanahoria (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Empanada casera de caballa y pisto (berenjena, tomate y pimientos) al horno con ensalada (1,3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
29	30 - Día del Croissant	31 - Día Internacional de la Cebra		

Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria,

pim.verde y rojo)

Fruta de temporada

Huevos villarroy con ensalada de

lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Menestra de verdura rehogada con tomate (sin

Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral



















Espaguetis Cacio e Pepe (con queso y pimienta

Salmón al horno con ensalada aderezada con

chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre,

negra)(1,3,6,7,10)

perejil, AOVE) (4)

Fruta y leche (7)

#### 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	MIÉR <i>CO</i> LES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4	5
		VI VI	UELTA AL CO	LE CONTRACTOR	
1	8	9	10	11	12
	Macarrones (1,3,6,10) con salsa de tomate casera	Guisantes salteados con cebollita y fiambre de pavo	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)
	Salchichas de pavo c/ens. maíz y zanahoria (6)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)	Tortilla de atún claro c/ens. Lechuga y tomate (3,4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Muslitos de pollo al curry suave con ensalada
	Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre <b>de soja (6)</b>
	15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
	Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz a banda (4)(caldo de pescado, cebolla, tomate, puerro, ajo)	Judías blancas ECO estofadas con patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de boladillos (caldo de ave, pollo y huevo) (1,3,6,10)	Patatas guisadas a la Riojana (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, chorizo)
	Albóndigas de ternera en salsa (zanahoria, puerro, tomate, caldo de verduras) c/patatas a las Finas hierbas (1,6,12)	Filete de bacalao al horno (4) con pisto (tomate, pimiento, cebolla)	Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6)	Filete de pollo con ensalada de tomate, pimiento y cebolla picados	Pescado blanco a la Andaluza con ensalada de tomate, AOVE y orégano (1.4)
	Fruta y <b>bebida de soja (6)</b>		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre <b>de soja (6)</b>
	22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 - Día Mundial de la Educación Ambiental
- 1	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12)
- 1	Fortilla española (patata y cebolla) con ensalada de echuga (3,12)	Ragout de payo en salsa con patatas dado (12)	Merluza al ajillo suave c/maíz y zanahoria (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Empanada casera de caballa y pisto (berenjena, tomate y pimientos) al horno con ensalada (1,3,4)
	Fruta y <b>bebida de soja (6)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre <b>de soja (6)</b>

31 - Día Internacional de la Cebra

Menestra de verdura rehogada con tomate

Lomo de cerdo a la naranja con puré

de patata (bebida de soja,6,12)

Fruta de temporada y pan integral











Espaguetis salteados con ajito y perejil (1,3,6,10)

Salmón al horno con ensalada aderezada con

chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre,

perejil, AOVE) (4)

Fruta y bebida de soja (6)

30 - Día del Croissant

Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria,

Tortilla francesa con ensalada de

pim.verde y rojo)

lechuga y maíz (3)

Fruta de temporada



### Menú sin lactosa

3	Control of the Contro	Todas las comidas se acompañarán de pan	ny aqua. En la elaboración de los menús se utiliza l <b>egumbres d</b> e	a producción acalónica y acaita da aliva	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4	5
37	8	9	10	11	12
	Macarrones (esp.sin alergenos) con salsa de tomate casera	Guisantes salteados con cebollita y fiambre de pavo	Lentejas ECO estofadas patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenos)	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pavo, maíz) (6)
	Salchichas de pavo c/ens. maíz y zanahoria (6)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)	Tortilla de atún claro c/ens. Lechuga y tomate (3,4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Muslitos de pollo al curry suave con ensalada
	Fruta en su jugo (piña o melocotón)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre lácteo (7)
	15 - Dia Mundial del Helado de fresa	16	17	18 - JORNADA GASTRONÓMICA DE JAÉN	19- Día de las Palomitas de maíz
	Judías verdes rehogadas con ajito  Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa (zanahoria, puerro, tomate, caldo de verduras)	Arroz a banda (4)(caldo de pescado, cebolla, tomate, puerro, ajo) Filete de bacalao al horno (4) con pisto (tomate, pimiento, cebolla)	Judías blancas ECO estofadas con patata, puerro, zanahoria, pim.verde y rojo (12) Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz (3,6)	Sopa de boladillos (caldo de ave, pollo y huevo) (esp.sin alergenos)  Filete de pollo con ensalada de tomate cebolla picados	Patatas guisadas a la Riojana (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, chorizo)  Abadejo a la Andaluza con ensalada de tomate, AOVE y orégano (harina de
	c/patatas a las finas hierbas (12) Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	maíz,4) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7)</b>
	22	23	24 - Día Internacional de la Educación	25	26 - Día Mundial de la Educación Ambiental
	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenos)	Crema de calabacín y puerros (12)
	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado (12)	Merluza al ajillo suave c/maíz y zanahoria (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Filete de caballa con pisto (berenjena, tomate y pimientos) (4)
	Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7)</b>
	29	30 - Día del Croissant	31 - Día Internacional de la Cebra		
	Espaguetis (esp.sin alergenos) Cacio e Pepe (con gueso y pimienta negra)(7)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo)	Menestra de verdura rehogada con tomate	Ingredientes ecológicos Peccados sotenibles Solo ACEITE DE OLUNA VIRGEN EXTRA	Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP
	Salmón al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre,	Tortilla francesa con ensalada de	Lomo de cerdo a la naranja con puré	DECLARACI	IÓN DE ALERGENOS

de patata (7,12)

Fruta de temporada y pan integral

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre,

perejil, AOVE) (4) Fruta y **leche (7)** 

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...

lechuga y maíz (3)

Fruta de temporada



grupo\_servicatering

