

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	kcal 759 Líp 27,2 Prot 17,7 HdC 111	kcal 655 Líp 32,0 Prot 28,8 HdC 63	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 691 Líp 29,1 Prot 38,0 HdC 69
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Fritura de pescado a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de caballa y tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada de pimientos asados (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
kcal 783 Líp 20,2 Prot 53,0 HdC 97	kcal 731 Líp 28,2 Prot 31,8 HdC 88	kcal 663 Líp 26,4 Prot 31,2 HdC 75	kcal 725 Líp 30,0 Prot 32,4 HdC 81	kcal 676 Líp 23,9 Prot 42,6 HdC 73
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
kcal 737 Líp 29,9 Prot 31,3 HdC 86	kcal 611 Líp 15,6 Prot 20,4 HdC 97	kcal 638 Líp 15,3 Prot 31,3 HdC 94	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 622 Líp 32,1 Prot 24,9 HdC 58
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25	26
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada de pimientos asados Fruta de temporada y pan integral	 FESTIVO LOCAL	
kcal 669 Líp 23,5 Prot 35,6 HdC 79	kcal 648 Líp 14,4 Prot 34,0 HdC 96	kcal 672 Líp 26,2 Prot 31,5 HdC 78		
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas de atún con ensalada (1,3,4,6,10) 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 			
kcal 710 Líp 35,1 Prot 29,9 HdC 69	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	Espaguetis (esp.sin alergen) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7). Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6). Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera esp.sin alergen en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12). Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergen). Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12). Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7). Postre lácteo (7)
	8	9	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6). Fritura de pescado a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada de la huerta. Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro). Huevos rellenos de caballa y tomate frito casero (3). Fruta de temporada	Coliflor Orly casera esp.sin alergen (harina de maíz). Pavo guisado en salsa con patatas dado (12). Fruta de temporada	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergen). Salmón al horno con ensalada de pimientos asados (4). Fruta de temporada	12 - Día Mundial del Sándwich mixto Puré de calabacín y puerros (12). Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12). Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4). Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12). Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12). Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergen). Merluza al limón con ensalada (4). Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergen). Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergen en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas (12). Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25	26
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro). Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3). Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergen). Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12). Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12). Pollo asado al laurel con ensalada de pimientos asados. Fruta de temporada		
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12). Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4). Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergen). Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Fruta de temporada			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



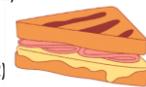
grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis con tomate y bacon (1,3,6,10)	Guisantes rehogados 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Revuelto de huevo con ensalada de lechuga (3)
Melocoton en almíbar o piña en su jugo		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz)	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
Fritura de pescado a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta	Huevos rellenos de caballa y tomate frito casero (3)	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	Salmón al horno con ensalada de pimientos asados (4)	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA) 
Aroz con tomate 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (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)	Brócoli rehogado con ajitos
Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Merluza al limón con ensalada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas (12)
Fruta y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro 	24	25	26
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	 <p>FESTIVO LOCAL</p>	
Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)	Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)	Pollo asado al laurel con ensalada de pimientos asados		
Fruta y bebida de soja (6) 	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral		
29 - Día Internacional de la Danza 	30 - Día del Jazz 			
Crema de calabaza y zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)			
Empanadillas de atún con ensalada (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)			
Fruta y bebida de soja (6)	Fruta de temporada			



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

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



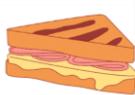
grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Brócoli rehogado  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9	10	11
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embudido de pavo)(6) Fritura de pescado a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de caballa y tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada de pimientos asados (4) Fruta de temporada	12 - Día Mundial del Sándwich mixto  Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25	26
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada de pimientos asados Fruta de temporada y pan integral	 <p>FESTIVO LOCAL</p>	
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas de atún con ensalada (1,3,4,6,10) 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 			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



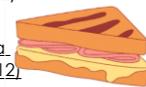
grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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	
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5	
 <p>NO LECTIVO</p>	<p><u>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita</u> (1,3,6,7,10)</p> <p>Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados </p> <p><u>Merluza al horno con patatitas</u> (4,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de fideos ECO (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>	
	8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p><u>Arroz dos delicias</u> (zanahoria, maíz)</p> <p>Fritura de pescado a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p><u>Lentejas ECO con verduras</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Huevos rellenos de caballa y tomate frito casero (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p><u>Merluza al horno con patatas dado</u> (4,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones con tomate (1,3,6,10)</p> <p>Salmón al horno con ensalada de pimientos asados (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p><u>Bacalao al ajillo con panadera</u> (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (4,12) </p> <p>Postre lácteo (7)</p>	
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)	
<p>Arroz con tomate </p> <p>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Fideuá vegetal</u> (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de fideos ECO (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos </p> <p><u>Bacalao en salsa</u> (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>	
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25	26	
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) </p> <p>Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) </p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Patatas guisadas con verduras</u> (zanahoria, pimiento, cebolla) (12)</p> <p>Filetitos de <u>caballa en conserva</u> con ensalada de pimientos asados (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	 <p>FESTIVO LOCAL</p>		
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz				
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12) </p> <p>Empanadillas de atún con ensalada (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Sopa de fideos ECO (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada </p>	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP	<p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras</p>		

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

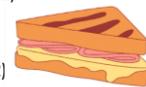
 grupo_servicatering

 alyre

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2024

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
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)	Guisantes rehogados 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	<u>Patatas guisadas con verduras</u> (pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria) (12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)
	Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	<u>Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz)</u>	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
<u>Lacón al horno con ensalada de la huerta</u>	Huevos cocidos con tomate frito casero (3)	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	<u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de pimientos asados</u>	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (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)	Brócoli rehogado con ajitos 
Salchichas de pavo con ensalada (6)	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	<u>Lacón al horno con ensalada</u>	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25	26
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	 <p>FESTIVO LOCAL</p>	
Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)	Cinta de lomo adobada a la plancha con patata panadera (12)	Pollo asado al laurel con ensalada de pimientos asados		
Fruta y leche (7) 	Fruta de temporada 	Fruta de temporada y pan integral		
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)			
Salchichas de pavo con ensalada (6)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)			
Fruta y leche (7) 	Fruta de temporada 			



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

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



grupo_servicatering

