


CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 667 Líp 28,3 Prot 26,0 HdC 77	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada kcal 762 Líp 16,5 Prot 39,1 HdC 114	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 689 Líp 25,0 Prot 22,6 HdC 93	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada kcal 698 Líp 36,8 Prot 88,5 HdC 3	Fideuá mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7) kcal 732 Líp 22,0 Prot 53,6 HdC 80
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 614 Líp 26,0 Prot 31,9 HdC 63	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Fil. De pescado (*) a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada kcal 713 Líp 16,0 Prot 34,6 HdC 108	Sopa casera de marisco con fideos (1,2,3,4,6,10,14) Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 656 Líp 27,0 Prot 32,8 HdC 70	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz Fruta de temporada kcal 719 Líp 31,6 Prot 24,6 HdC 84	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7) kcal 728 Líp 27,0 Prot 52,0 HdC 69
16	17	18 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO	19	20
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7) kcal 677 Líp 19,6 Prot 27,5 HdC 98	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada kcal 684 Líp 28,2 Prot 25,0 HdC 83	Ensalada mixta (3,4) Fritura variada (*) con patatas chips (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y helado (7) kcal 721 Líp 29,2 Prot 37,5 HdC 77	 <h1>Felices vacaciones</h1>	

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

Feliz



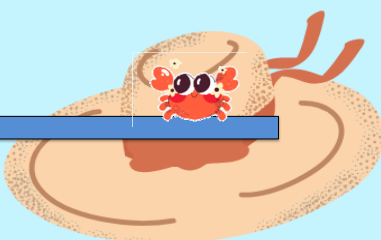
Verano



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2025

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

Menú sin gluten



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) <u>Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (harina de maíz, 4)</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	<u>Pasta esp. Sin alergenitos mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (6)</u> Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pasta esp. Sin alergenitos con salsa de tomate</u> <u>Delicias caseras de pescado esp. Sin alergenitos con gajos de tomate (harina de maíz, 2,4,14)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa casera de marisco con fideos esp. Sin alergenitos (2,4,14)</u> Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) <u>Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips</u> Fruta de temporada y helado (7)	 Felices vacaciones	

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

Feliz



Verano

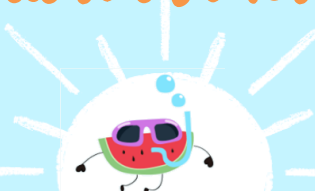
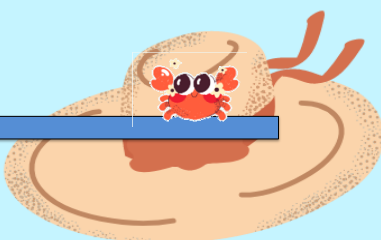
ayre grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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

Menú sin lactosa



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuà mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Delicias caseras de pescado (*) con gajos de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Sopa casera de marisco con fideos (1,2,3,4,6,10,14) Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) <u>Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips</u> Fruta de temporada y postre de soja (6,8)		

Felices vacaciones

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

Feliz



Verano

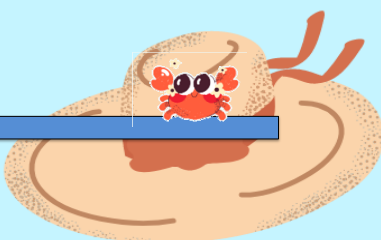
ayre grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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

Menú sin carne



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla <u>Tortilla francesa de queso c/patatitas dado (3,7,12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz)</u> Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) <u>Filete de pescado al ajillo con ensalada de lechuga y maíz (4)</u> Fruta de temporada	<u>Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</u> Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla <u>Tortilla francesa de calabacín c/patatas dado (3,12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Delicias caseras de pescado (*) con gajos de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Sopa casera de marisco con fideos (1,2,3,4,6,10,14) <u>Filete de pescado blanco al horno c/patatas (4,12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Legumbres (*) ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (1,2)</u> Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) <u>Lagrimitas caseras de pescado con patatas chips (4)</u> Fruta de temporada y helado (7)	 Felices vacaciones	

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

Feliz



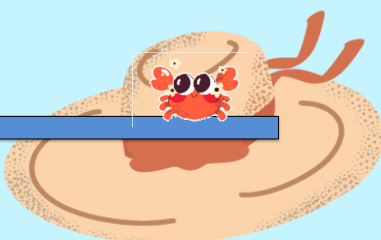
Verano



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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

Menú sin guisantes



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Coliflor rehogados con ajo y cebolla Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuà mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Delicias caseras de pescado (*) con gajos de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Sopa casera de marisco con fideos (1,2,3,4,6,10,14) Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y helado (7)	 Felices vacaciones	

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

Feliz



Verano

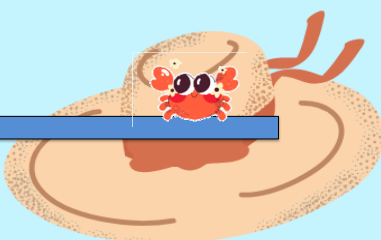


grupo_servicatering

CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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

Menú sin pescado



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, guisantes) (3,12)</u> Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuà mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) <u>Huevos revueltos con queso con ensalada (3,7)</u> Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) <u>Tortilla francesa con gajos de tomate (3)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa casera de verduras con fideos (1,3,6,10)</u> Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de verduras (12) <u>Filete de pollo en salsa con ensalada de zanahoria y maíz</u> Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras <u>Huevos rellenos con salsa de tomate con ensalada (3)</u> Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate <u>Cinta de lomo con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria</u> Fruta de temporada y leche (7)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	<u>Ensalada mixta (3)</u> <u>Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips</u> Fruta de temporada y helado (7)		

Felices vacaciones

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

Feliz



Verano

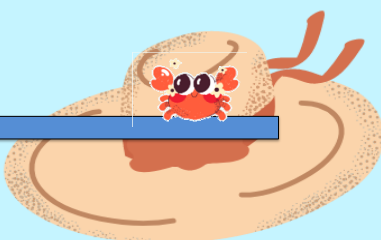
ayre grupo_servicatering



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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

Menú sin huevo



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con ajito y cebolla <u>Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y tomate (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún, claro, guisantes) (4,12)</u> Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenox mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (6) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Pasta esp. Sin alergenox con salsa de tomate Delicias caseras de pescado (*) con gajos de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	<u>Sopa casera de marisco con fideos esp. Sin alergenox (2,4,14)</u> Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras "Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzos con ensalada Fruta de temporada y postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" de espinacas elaborada con harina de garbanzos y pimientos (12) Fruta de temporada	<u>Ensalada mixta (4)</u> <u>Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips</u> Fruta de temporada y postre de soja (6,8)	 Felices vacaciones	

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

Feliz



Verano

ayre grupo_servicatering

