

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.



Ingredientes ecológicos



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

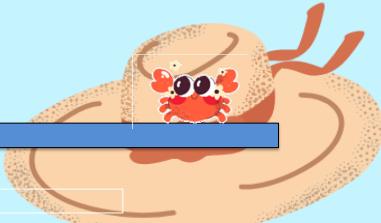


Productos con DOP



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soya	Leche	Frutos cárnicos	Ajo	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramujeres	Moluscos



IUNES	MARTES	MÍERCOLES	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/patatas dado (1,6,7,9,12) 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 roja, 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	Fideuá mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento 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 667 Lip 28,3 Prot 26,0 HdC 77	kcal 762 Lip 16,5 Prot 39,1 HdC 114	kcal 689 Lip 25,0 Prot 22,6 HdC 93	kcal 698 Lip 36,8 Prot 88,5 HdC 3	kcal 732 Lip 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)	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	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)	Crema de verduras (12) Filete de pescado al horno con ensalada de zanahoria y maíz Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Huevos rellenos (tomate y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
kcal 614 Lip 26,0 Prot 31,9 HdC 63	kcal 713 Lip 16,0 Prot 34,6 HdC 108	kcal 656 Lip 27,0 Prot 32,8 HdC 70	kcal 719 Lip 31,6 Prot 24,6 HdC 84	kcal 728 Lip 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)	Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y roja, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	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)		 Felices Vacaciones
kcal 677 Lip 19,6 Prot 27,5 HdC 98	kcal 684 Lip 28,2 Prot 25,0 HdC 83	kcal 721 Lip 29,2 Prot 37,5 HdC 77		

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



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	Soya	Leche	Frutos cárnicos	Ajo	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 casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas 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 (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y roja, 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	Pasta esp. Sin alergenos 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 helado (7)
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)	Pasta esp. Sin alergenos con salsa de tomate Delicias caseras de pescado esp. Sin alergenos con gajos de tomate (harina de maíz,2,4,14) Fruta de temporada	Sopa casera de marisco con fideos esp. Sin alergenos (2,414) 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 roja, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips 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, sandia...

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 lactosa



Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



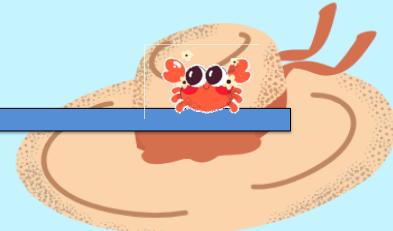
Productos integrales



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	Soya	Leche	Frutos cárnicos	Ajo	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 casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12) 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 roja, 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	Fideuá mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento 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, 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 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 roja, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) Lagrimitas de pollo caseras con patatas chips 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, sandia...

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 carne



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	Soya	Leche	Frutos cárdena	Ajo	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 Tortilla francesa de queso c/patatas dado (3,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz) Fil. De limanda a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y roja, 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 pescado al ajillo con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento 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 OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Tortilla francesa de calabacín c/patatas dado (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Delicias caseras de pescado (*)con gojones de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Sopa casera de marisco con fideos (1,2,3,4,6,10,14) Filete de pescado blanco al horno c/patatas (4,12) 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 verduras (zanahoria, pim. verde y roja, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3) Fruta de temporada	Ensalada mixta (3,4) Lagrimitas caseras de pescado con patatas chips (4) 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, sandia...

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 guisantes



DECLARACIÓN DE ALERGENOS													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutos cárnea	Ajo	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Coliflor rehogados con ajito y cebolla Hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas 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 roja, 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	Fideuá mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento 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 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)	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Delicias caseras de pescado (*)con gojones 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, 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 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 roja, 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, sandia...

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



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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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/patatas 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 roja, 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	Fideuá mixta (caldo de ave, salchichitas de pavo, laurel, pimiento 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 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)	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, pimiento rojo, pimiento 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 roja, cebolla, puerro) (12) <u>Tortilla francesa de espinacas con ensalada (3)</u> 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



grupo_servicatering

CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2025

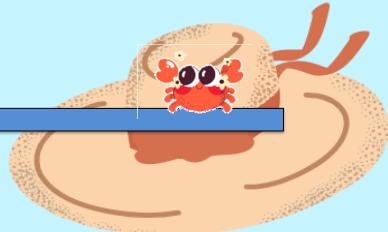
Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

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	Soya	Leche	Frutos cárdena	Ajo	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 roja, cebolla, puerro) (12) <u>"Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y tomate (12)</u> 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	<u>Pasta esp. Sin alergenos 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 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)	<u>Pasta esp. Sin alergenos con salsa de tomate</u> Delicias caseras de pescado (*) con gojones de tomate (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	<u>Sopa casera de marisco con fideos esp. Sin alergenos (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 <u>"Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzos con ensalada</u> 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 roja, cebolla, puerro) (12) <u>"Tortilla" de espinacas elaborada con harina de garbanzos y pimientos (12)</u> 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, sandia...

Feliz



Verano



grupo_servicatering