

ESCUELA INFANTIL MÉNTRIDA- MAYO 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.



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 - MAYO 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 Gluten 2 Crustáceos 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuete 6 Soja 7 Leche 8 Frutas cárnea 9 Ajo 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Sulfites 13 Altramuces 14 Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	1 - DÍA DEL TRABAJADOR	2 - DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito Jamón York Villarroy con ensalada de zanahoria y maíz (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y leche (7)	Spaguettis alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (1,3,6,10) Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		
kcal 684 Lip 30,1 Prot 33,7 HdC 69	kcal 772 Lip 27,0 Prot 34,3 HdC 98	kcal 647 Lip 24,9 Prot 34,1 HdC 72	kcal 679 Lip 21,7 Prot 22,0 HdC 99	kcal 729 Lip 20,1 Prot 48,0 HdC 89
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	8	9 - Día de Europa
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y leche (7)	Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	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 y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Filete de limanda a la romana casera casera con ensalada de la huerta (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,6) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
kcal 684 Lip 18,9 Prot 28,3 HdC 100	kcal 643 Lip 29,1 Prot 23,2 HdC 72	kcal 644 Lip 23,6 Prot 33,3 HdC 75	kcal 655 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 743 Lip 20,2 Prot 52,4 HdC 88
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Guisantes rehogados con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (1,6,7,9,12) Fruta y leche (7)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún claro y pisto c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, pim. tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) (3,4,12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con verduras Fruta de temporada y pan integral (1)	Coditos a la carbonara (nata, bacon, ajito, cebolla) (1,3,6,7,10) Filete de salmón con pisto casero (4) Fruta de temporada	Arroz a la napolitana (con salsa de tomate y queso rallado) (7) Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta, postre lácteo y pan sin gluten (7)
kcal 761 Lip 41,9 Prot 29,1 HdC 67	kcal 680 Lip 27,6 Prot 20,5 HdC 87	kcal 748 Lip 31,7 Prot 50,1 HdC 66	kcal 726 Lip 24,4 Prot 31,4 HdC 95	kcal 752 Lip 28,2 Prot 48,3 HdC 76
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONOMÍA WISH
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y leche (7)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa de queso con ensalada mixta (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)		 Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y guarnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
kcal 750 Lip 21,2 Prot 32,9 HdC 107	kcal 652 Lip 30,2 Prot 31,5 HdC 64	kcal 714 Lip 22,3 Prot 26,9 HdC 102		kcal 718 Lip 22,0 Prot 56,0 HdC 74

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2025

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.

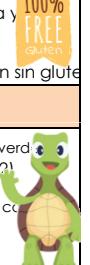
DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cítricos Ajo Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Moluscos



grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	1 - DÍA DEL TRABAJADOR	2 - DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito Salchichitas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6) Fruta y leche (7)	Pasta esp. Sin alergenos alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (6) Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada		
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	8	9 - Día de Europa
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y leche (7)	Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Filete de limanda a la andaluza con ensalada de la huerta (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,6) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Guisantes rehogados con cebolla y ajito Albóndigas casera de ternera en salsa con patatitas (12) Fruta y leche (7)	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (3) Filete de pescado azul al horno c/ensalada de lechuga y tomate (2,4,14) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, pim. tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) (3,4,12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con verduras Fruta de temporada	Crema de calabaza (12) Fil. de abadejo a la andaluza c/ensalada de lechuga y maíz (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Arroz a la napolitana (con salsa de tomate y queso rallado) (7) Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta de temporada y postre lácteo y pan sin gluten
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29	23 - Día de la tortuga
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y leche (7)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) tortilla francesa con queso con ensalada mixta (3,7) Fruta de temporada		
				Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y guarnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y postre lácteo (7)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 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](#).

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cítricos Almendras Sésamo Mostaza Sulfites Altramuces Moluscos



grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	1 - DÍA DEL TRABAJADOR	2 - DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito <u>Salchichitas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6)</u> Fruta y bebida de soja (6)	Spaguettis alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (1,3,6,10) Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	8	9 - Día de Europa
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y bebida de soja (6)	Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Filete de limanda a la romana casera con ensalada de la huerta (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,6) Fruta de temporada y poste de soja (6,8)
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Guisantes rehogados con cebolla y ajito <u>Albóndigas casera de ternera en salsa con patatitas (12)</u> Fruta y bebida de soja (6)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún claro y pisto c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, pim, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) (3,4,12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con verduras Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza (12) Fil. de abadejo a la andaluza c/ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta, poste de soja , pan sin gluten (6,8)
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	22	23 - Día de la tortuga
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y bebida de soja (6)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) tortilla francesa con pavo con ensalada mixta (3,6) Fruta de temporada y pan integral (1)		
			29	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONÓMICA WISH
				Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y guarnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y poste de soja (6,8)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2025

Menú sin huevo ni 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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 Gluten 2 Crustáceos 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuete 6 Soja 7 Leche 8 Frutos cítricos 9 Ajo 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Sulfites 13 Altromuscos 14 Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pecados solitarios



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5 Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito <u>Salchichitas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6)</u> Fruta y bebida de soja (6)	6 <u>Pasta esp. Sin alergenos alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (6)</u> Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	7 Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	1 - DÍA DEL TRABAJADOR 	2 - DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
12 Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y bebida de soja (6)	13 - Día Internacional del Hummus Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	14 Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	8 Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <u>Filete de limanda a la andaluza con ensalada de la huerta (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	9 - Día de Europa Arroz con salsa de tomate casera <u>"Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos c/ensalada de lechuga y zanahoria rallada (12)</u> Fruta de temporada y poste de soja (6,8)
19 Guisantes rehogados con cebolla y ajito <u>Albóndigas casera de ternera en salsa con patatitas (12)</u> Fruta y bebida de soja (6)	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas <u>Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) sin huevo</u> Filete de pescado azul al horno c/ensalada de lechuga y tomate (2,4,14) Fruta de temporada	21 Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	15 - SAN ISIDRO Crema de calabaza (12) Fil. de abadejo a la andaluza c/ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada	16 - Día Internacional sin Gluten Arroz con salsa de tomate <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta de temporada y poste de soja (6,8)
26 Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y bebida de soja (6)	27 Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	28 - Día Mundial de la salud digestiva Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) <u>"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos con pavo con ensalada mixta (6)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	29 	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONÓMICA WISH Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y guarnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y poste de soja (6,8)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cítricos Almendras Sésamo Mostaza Sulfites Altramuces Moluscos



grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	1 - DÍA DEL TRABAJADOR	2 - DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito tortilla francesa con queso con patatas (3,7,12) Fruta y leche (7)	Spaguetis con salsa de tomate (tomate, orégano, cebolla, ajo) (1,3,6,10) Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Filete de pescado en salsa con patatas (4,12) Fruta de temporada y pan integral (1)		
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	8	9 - Día de Europa
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Filete de pescado en salsa con ensalada variada (4) Fruta y leche (7)	Guiso de patatas con verduras (12) (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Filete de limanda a la romana casera con ensalada de la huerta (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Filete de limanda a la romana casera con ensalada de la huerta (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Guisantes rehogados con cebolla y ajito Filete de pescado en salsa con patatitas (4,12) Fruta y leche (7)	Sopa de fideos con verduras (1,3,6,10) Empanadillas de atún claro y pisto c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, pim, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) (3,4,12) Tortilla francesa con guarnición de verduras (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza (12) Fil. de abadejo a la andaluza c/ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz a la napolitana (con salsa de tomate y queso rallado) (7) Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta de temporada y postre lácteo y pan sin gluten
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	22	23 - Día de la tortuga
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y leche (7)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Tortilla francesa con guarnición de ensalada de lechuga (12) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) tortilla francesa con queso con ensalada mixta (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Coditos con nata (nata, ajito, cebolla) (1,3,6,7,10) Filete de salmón con pisto casero (4) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate con guisantes) (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
			29	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONÓMICA WISH
			PICNIC	
				Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de verduras, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y guarnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y postre lácteo (7)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 Gluten 2 Crustáceos 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuete 6 Soja 7 Leche 8 Frutos cítricos 9 Ajo 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Sulfites 13 Altramuces 14 Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9 - Día de Europa
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito Jamón York Villarroy con ensalada de zanahoria y maíz (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y leche (7)	Spaguettis alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (1,3,6,10) Filete de merluza a la bilbaína (con ajito y perejil) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Filete de limanda a la romana casera con ensalada de la huerta (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,6) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y leche (7)	Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) Filete de bacalao al ajillo con ensalada de lechuga y cebolla (2,4,14) Fruta de temporada	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 y pan integral (1)	Crema de calabaza (12) Fil. de abadejo a la andaluza c/ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz a la napolitana (con salsa de tomate y queso rallado) (7) Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta, postre lácteo y pan sin gluten (7)
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga
Coliflor rehogada con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (1,6,7,9,12) Fruta y leche (7)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún claro y pisto c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, pim. tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) (3,4,12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con verduras Fruta de temporada y pan integral (1)	Coditos a la carbonara (nata, bacon, ajito, cebolla) (1,3,6,7,10) Filete de salmón con pisto casero (4) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate casera) (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONÓMICA WISH
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) Sardinillas con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta y leche (7)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) tortilla francesa con queso con ensalada mixta (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	PICNIC	Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) Sancocho canario (merluza con refrito de ajo y garnición de patatas) (4,12) Fruta de temporada y postre lácteo (7)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9 - Día de Europa
Judías verdes rehogadas con zanahoria, cebolla y ajito <u>Salchichitas de pavo con ensalada de zanahoria y maíz (6)</u> Fruta y leche (7)	Spaguettis alla Matriciana (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) (1,3,6,10) <u>tortilla francesa con queso con ensalada de lechuga y cebolla (3,7)</u> Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <u>Lagrimitas caseras de pollo con ensalada de la huerta</u> Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Tortilla de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (3,6) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
12	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Lomo de Sajonia con ensalada variada (12) Fruta y leche (7)	Guiso de patatas con pavo (12) (ragout de pavo, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) <u>Salchichitas de pavo con ensalada de lechuga y cebolla (6)</u> Fruta de temporada	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 y pan integral (1)	Crema de calabaza (12) <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta de temporada	Arroz a la napolitana (con salsa de tomate y queso rallado) (7) Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria y maíz (3) Fruta de temporada y postre lácteo y pan sin gluten (7)
19	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga
Guisantes rehogados con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (1,6,7,9,12) Fruta y leche (7)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y tomate (6)</u> Fruta de temporada	 <u>Ensalada campera (patata, pim., tomate, cebolla, huevos cocidos) (3,12)</u> Muslitos de pollo al chiliñdrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con verduras Fruta de temporada y pan integral (1)	Coditos a la carbonara (nata, bacon, ajito, cebolla) (1,3,6,7,10) <u>Cinta de lomo con pisto casero</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate con guisantes) (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)
26	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29	30 - DÍA DE CANARIAS - JORNADA GASTRONÓMICA WISH
Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y pavo) (6) <u>Tortilla francesa de calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)</u> Fruta y leche (7)	Brócoli rehogado ajito y cebolla Magro de cerdo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Alubias blancas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) tortilla francesa con queso con ensalada mixta (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	 PICNIC	Puchero Canario (garbanzos estofados con zanahoria, caldo de pollo, calabaza, judías verdes, aceite, sal) (12) <u>Salchichas de pavo con patatas (6,12)</u> Fruta de temporada y postre lácteo (7)