

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
<div>FESTIVO</div>	Macarrones integrales ECO con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes)	Menestra de verduras al pimentón
	Lomitos de caballa en aceite c/ensalada zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso aliñ con aceite de oliva (4)	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12)
	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
	kcal 603 Líp 24,3 Prot 29,4 HdC 67	kcal 632 Líp 18,7 Prot 21,2 HdC 95	kcal 699 Líp 14,1 Prot 28,7 HdC 114	kcal 604 Líp 23,2 Prot 48,1 HdC 51
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12)	Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)
Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias	Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) (12)	Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
kcal 687 Líp 24,1 Prot 21,6 HdC 96	kcal 649 Líp 28,2 Prot 22,8 HdC 76	kcal 685 Líp 22,5 Prot 32,7 HdC 88	kcal 727 Líp 40,2 Prot 28,8 HdC 62	kcal 733 Líp 22,0 Prot 42,4 HdC 91
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite)	Macarrones ECO al aggio e ollio (1,3,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa con ens. de lechuga y zanahoria con ens. de lechuga y zanahoria (1,6,7,9,10,11,12)	Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y maíz (3,7)	Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
kcal 671 Líp 31,9 Prot 29,1 HdC 67	kcal 621 Líp 24,7 Prot 27,7 HdC 72	kcal 658 Líp 17,2 Prot 26,6 HdC 99	kcal 612 Líp 24,5 Prot 34,1 HdC 64	kcal 677 Líp 25,6 Prot 36,0 HdC 76
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	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 Altramuzes Moluscos		
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12)	Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP		
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)			
kcal 645 Líp 17,8 Prot 24,5 HdC 97	kcal 677 Líp 19,6 Prot 27,5 HdC 98			

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering









ayre

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 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.**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) Lomitos de caballa en aceite c/ensalada zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso aliñ con aceite de oliva (4) Fruta de temporada 	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada	Menestra de verduras al pimentón Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12) Fruta y postre lácteo (7) (*)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta y leche (7)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12) Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias  Fruta de temporada	Spaguettis esp. Sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatas al vapor) (12) Fruta de temporada	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) <u>Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (harina de maíz, 4)</u> Fruta y postre lácteo (7) (*) 
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite) Albóndigas de ternera caseras esp. Sin alérgenos en salsa con con ens. de lechuga y zanahoria Fruta y leche (7)	Macarrones esp. Sin alérgenos al aglio e olio Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y maíz (3,7)  Fruta de temporada	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta y postre lácteo (7) (*) 
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	<div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div> <div> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas edulcorantes Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos </div>		
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)  Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12) Fruta de temporada			

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

grupo_servicatering



ayre



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

Menú sin lactosa

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Macarrones integrales ECO con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Lomitos de caballa en aceite c/ensalada zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso aliñ con aceite de oliva (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Menestra de verduras al pimentón Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12) Fruta y postre de soja (6,8)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta y bebida de soja (6)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12) Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias Fruta de temporada y pan integral (1)	Spaguettis ECO con bacon (bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta y postre de soja (6,8)
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite) Albóndigas de ternera caseras esp. Sin alergen en salsa con con ens. de lechuga y zanahoria Fruta y bebida de soja (6)	Macarrones ECO al aglio e olio (1,3,6,10) Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con calabacín y ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	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 y postre de soja (6,8)
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	<div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div> <div> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 </div> <div> Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas edulcorantes Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos </div>		
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta y bebida de soja (6)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<div> </div>		

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering



alyre

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

Menú sin carne

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Macarrones integrales ECO con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes)	Menestra de verduras al pimentón
	Lomitos de caballa en aceite c/ensalada zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso aliñ con aceite de oliva (4)	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14)	Huevos revueltos con calabacín con patatas dado al horno (3,12)
	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12)	Spaguettis ECO con nata (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de verduras)
Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Filete de pescado blanco al limón con guarnición de zanahorias (4)	Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Huevos revueltos con patatas al vapor (3,12)	Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite)	Macarrones ECO al aggio e ollio (1,3,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla)	Sopa de cocido (puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) sin carne
Delicias caseras de pescado en salsa con ens. de lechuga y zanahoria (1,4,6,10,12)	Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y maíz (3,7)	Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, sin carne (12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30			
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14		
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos		
		Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP		

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering



alyre

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

Menú sin guisantes

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Crema de calabacín, puerro y patata (12)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes)	Menestra de verduras al pimentón
	Cinta de lomo adobada al horno con ensalada de lechuga y maíz	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12)	Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)
Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias	Merluza en salsa verde con verduritas (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) (12)	Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Coliflor rehogada con ajito y cebolla	Macarrones ECO al aggio e ollio (1,3,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa con ens. de lechuga y zanahoria con ens. de lechuga y zanahoria (1,6,7,9,10,11,12)	Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y maíz (3,7)	Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14		
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12)	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos		
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP		

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering



alyre

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

Menú sin pescado

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Macarrones integrales ECO con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, guisantes)	Menestra de verduras al pimentón
	<u>Salchichas de pavo c/ensalada de zanahoria y maíz y aceitunas sin hueso aliñadas con aceite de oliva</u> (6)	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	<u>Filete de pollo a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria</u>	Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12)
	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12)	Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)
Tortilla francesa con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias	<u>Huevos revueltos verde con guarnición de guisantes</u> (3)	Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) (12)	<u>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y maíz</u> (6)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite)	Macarrones ECO al aggio e ollio (1,3,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa con ens. de lechuga y zanahoria con ens. de lechuga y zanahoria (1,6,7,9,10,11,12)	<u>Filete de pollo al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal)</u>	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y maíz (3,7)	<u>Taquitos de pavo en salsa de tomate con guarnición de arroz integral</u>	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta y postre lácteo (7) (*)
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30			
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)			
<u>Cinta de lomo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria</u>	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (3,12)			
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)			
<div><div><div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div><div><div>1234567891011121314</div><div>GlutenCrustáceosHuevosPescadoCacahueteSojaLecheFrutos cáscaraApioMostazaSésamoSulfitosAltramucesMoluscos</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div></div></div>				

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering



alre

CEIP LUIS SOLANA - SEPTIEMBRE 2025

Menú sin huevo ni lactosa

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11	12
FESTIVO	Macarrones esp. Sin alergen os con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Garbanzos ECO guisados con verduras (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)	Arroz tres delicias (maiz, zanahoria, guisantes)	Menestra de verduras al pimentón
	Lomitos de caballa en aceite c/ensalada zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso aliñ con aceite de oliva (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con AOVE y oréano Fruta de temporada	Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada de lechuga y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ragout de pavo en salsa con patatas dado al horno (12) Fruta y postre de soja (6,8)
15	16 - Día mundial del guacamole	17	18	19 - Día mundial del aperitivo
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con guarnición de gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta y leche (7)	Patatas guisadas c/verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12) Contramuslos de pollo al limón con guarnición de zanahorias Fruta de temporada y pan integral (1)	Spaguettis esp. Sin alergen os carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Judías verdes con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) Lacón a la Gallega (con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Paella mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga y maíz (1,4,6,10) Fruta y postre de soja (6,8)
22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24 - Día mundial del gorila	25	26 - Día mundial de la salud ambiental
Guisantes rehogados (cebolla, ajito y aceite) Albóndigas de ternera en salsa con ens. de lechuga y zanahoria con ens. de lechuga y zanahoria (1,6,7,9,10,11,12) Fruta y leche (7)	Macarrones esp. Sin alergen os al aggio e o l lio Salmón al horno con pisto casero (tomate, cebolla, ajo y sal) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con queso y ensalada de lechuga y maíz (7) Fruta de temporada	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Merluza en salsa de tomate con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen os) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta y postre de soja (6,8)
29 - Día contra el desperdicio alimentario	30			
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de patata con ensalada de lechuqa, tomate y zanahoria (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<div>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</div> <div>1234567891011121314</div> <div>GlutenCrustáceosHuevosPescadoCacahueteSojaLecheFrutos cáscaraApioMostazaSésamoSulfitosAltramucosMoluscos</div> <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering



ayre