

CEIP LUIS SOLANA - DICIEMBRE 2025



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS																																							
LUNES					MARTES					MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																					
1					2					3				4				5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA																					
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)					Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)					Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva)				Arroz integral con salsa de tomate casera				Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)																					
Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)					Filete de merluza a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10)					Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)				Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4)				Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, raout ternera, chorizo (12)																					
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Fruta de temporada y leche (7) (**)				Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)				Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)																					
kcal	677	Líp	46,6	Prot	49,4	HdC	15	kcal	688	Líp	18,4	Prot	40,7	HdC	90	kcal	614	Líp	17,8	Prot	18,1	HdC	95	kcal	671	Líp	16,3	Prot	33,1	HdC	98	kcal	677	Líp	25,6	Prot	36,0	HdC	76
8					9					10				11				12																					
FESTIVO					Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras)					Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12)				Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón)				Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo)(1,3,6,10)																					
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)					Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)					Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)				Lomo de sajonia al horno con ensalada				Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4)																					
Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Fruta de temporada y leche (7) (**)				Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)				Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)																					
kcal	675	Líp	32,3	Prot	20,8	HdC	75	kcal	662	Líp	20,7	Prot	23,2	HdC	96	kcal	612,04	Líp	22,4	Prot	28,4	HdC	74	kcal	681	Líp	25,5	Prot	49,8	HdC	63								
15					16					17				18				19 - COMIDA ESPECIAL																					
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Crema de verduras (12)					Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)				Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)				Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12)																					
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12)					Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14)					Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)				Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14)				Natillas de chocolate (7)																					
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)					Fruta de temporada y leche (7) (**)				Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)				Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)																					
kcal	699	Líp	27,0	Prot	48,1	HdC	66	kcal	638	Líp	17,3	Prot	31,5	HdC	89	kcal	656	Líp	21,9	Prot	22,1	HdC	93	kcal	685	Líp	11,6	Prot	33,9	HdC	111	kcal	662	Líp	27,1	Prot	40,6	HdC	64

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

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

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

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



grupo_servicatering



Central de CATERING

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							traza						

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP LUIS SOLANA - DICIEMBRE 2025

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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSISTUACIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Fidúá (esp.sin alergenós) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u> <u>Fil. de merluza a la andaluza casera (harina de maíz) con ensalada de lechuga (4)</u> Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva)</u> Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenós) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO	<u>Arroz amarillo canario</u> (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) <u>Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4)</u> Fruta de temporada y leche (7) (**)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Macarrones (esp.sin alergenós) a la madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) <u>Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergenós) salteada (2,4,14)</u> Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenós) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Hamburguesa de ternera a la plancha con pan sin gluten, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (7,10,11,12)</u> Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

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

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que:1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

grupo_servicatering

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

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP LUIS SOLANA - DICIEMBRE 2025

Sin huevo



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

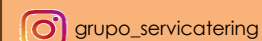
CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSISTUACIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fidúá (esp.sin alergen) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Filete de merluza a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con AOVE y oréano Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" con queso elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla (7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones (esp.sin alergen) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" española (patata, cebolla, huevo), elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria (12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergen) salteada (2,4,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,7,10,11,12) Fruta de temporada y Nafillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) 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.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aú n así, indicamos que:1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP LUIS SOLANA - DICIEMBRE 2025

Sin pescado



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.


CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimienta verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimienta verde, tomate nat. Ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pollo al pil-pil (ajo, aceite de oliva)  con chips de calabacín al horno Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)  Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Ragout de ternera estofado con ensalada de maíz y zanahoria Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12)  Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Ragout de pollo guisado con verduras salteadas Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12)  Ragout de pavo guisado con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Filete de pollo con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimienta) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (1,3,5,6,7,8,10,11,12)  Fruta de temporada y Nafillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) 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.

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

 grupo_servicatering

 ayre

 Central de CATERING

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP LUIS SOLANA - DICIEMBRE 2025

Sin legumbre



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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSITUCCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera esp. sin alérgenos en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta, caldo de pollo) con patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Fidúá (esp. sin alérgenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u> Fil. de merluza a la <u>andaluza</u> casera (harina de maíz) con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz <u>integral</u> con salsa de tomate casera Filete de pescadilla <u>al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de <u>cocido madrileño</u> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) <u>Complemento del cocido madrileño</u> : zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	<u>Arroz amarillo canario</u> (tomate, zanahoria, magra de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (sin guisantes) Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Crema de verduras sin legumbre (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Coliflor al <u>ajovarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	Macarrones (esp. sin alérgenos) a la <u>madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas sin legumbres (4) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Tortilla <u>española</u> (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras sin legumbre (12) <u>Bacalao a la bilbaína</u> (refrito de ajo) con pasta (esp. sin alérgenos) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de <u>cocido madrileño</u> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) <u>Complemento del cocido madrileño</u> : zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con <u>pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<u>Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips</u> (1,7,12) Fruta de temporada y Natillas de chocolate (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

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

(**) La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

grupo_servicatering

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Sola ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP