

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 CONSITUCIÓN 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, ragout 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 Lip 46,6 Prot 49,4 HdC 15	kcal 688 Lip 18,4 Prot 40,7 HdC 90	kcal 614 Lip 17,8 Prot 18,1 HdC 95	kcal 671 Lip 16,3 Prot 33,1 HdC 98	kcal 677 Lip 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 ajoarrero (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)	Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	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 de temporada y leche (7) (**)	Fruta de temporada y leche (7) (**)	Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)													
kcal 675 Lip 32,3 Prot 20,8 HdC 75	kcal 662 Lip 20,7 Prot 23,2 HdC 96	kcal 612,04 Lip 22,4 Prot 28,4 HdC 74	kcal 681 Lip 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)	Fruta de temporada y 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 Postre Natillas de chocolate (7)													
kcal 699 Lip 27,0 Prot 48,1 HdC 66	kcal 638 Lip 17,3 Prot 31,5 HdC 89	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 685 Lip 11,6 Prot 33,9 HdC 111	kcal 662 Lip 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 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 secos	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



grupo_servicatering



Central de CATERING

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 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 (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp.sin alergenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Fil. de merluza a la andaluza casera (harina de maíz) con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento 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 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 alergenos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
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 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 ajo y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	Macarrones (esp.sin alergenos) 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 y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergenos) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) 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) (**)	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) 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 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	Frutas cáscara	Ajo	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramujeres	Moluscos

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRÁ



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

alyre

Central de CATERING

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 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 (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp.sin alergenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y roja, cebolla, caldo de ave)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con agrios de tomate aliñados con AOVE y oréano	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con ensalada (4)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
FESTIVO	8	9	10	12
	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)	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)	Coliflor al ajoarrero (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada	Macarrones (esp.sin alergenos) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4)
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 alergenos) salteada (2,4,14)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (2,4,14)	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 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. 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 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)				

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 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	Cacahuate	Soja	Leche	Frutas	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



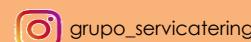
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING

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 <u>salsa española</u> (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga</u> Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento 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 <u>integral</u> con salsa de tomate casera <u>Filete de pollo al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y <u>Postre lácteo (7) (*)</u>
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) <u>Ragout de ternera estofado con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (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 ajo y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Macarrones <u>integrales</u> a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) <u>Ragout de pollo guisado con verduras salteadas</u> Fruta de temporada y <u>Postre lácteo (7) (*)</u>
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) <u>Ragout de pavo guisado con pasta salteada</u> (1,3,6,10) Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) <u>Filete de pollo con pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) Fruta, leche (7) (**) y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chicos (1,3,5,6,7,8,10,11,12) Fruta de temporada y <u>Natillas de chocolate (7)</u>

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 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	Soya	Lecita	Frutas	Ajo	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

Ayre

Central de CATERING

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 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
Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp.sin alergenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y roja, cebolla, caldo de ave) Fil. de merluza a la andaluza 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 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 alergenos) Complemento del cocido madrileño: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12) Fruta de temporada y Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (tomate, zanahoria, magro 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 ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	Macarrones (esp.sin alergenos) a la madrileña (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 española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras sin legumbre (12) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergenos) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido madrileño: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 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) (**)	Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas chips (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 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	Soya	Leche	Frutos secos	Ajo	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramujeres	Moluscos

cáscara

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Sólo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRAE



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering

alyre

Central de CATERING