

# CEIP LUIS SOLANA - ENERO 2026

Happy  
New Year

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.



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
12					13					14					8					9				
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Menestra de verduras salteada					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)					Aroz con salsa de tomate					Judías verdes rehogadas con cebollita				
Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)					Filete de contramuslo de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con <b>arroz integral</b> (7)					Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)					Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)					Ragout de pavo guisado con patatas (12)				
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)				
kcal 678	Líp 21,8	Prot 42,6	HdC 78		kcal 726	Líp 14,8	Prot 32,8	HdC 116		kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93		kcal 691	Líp 26,2	Prot 17,4	HdC 96		kcal 666	Líp 27,4	Prot 42,7	HdC 62	
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz					20 - Día sostenible					21					15					16 - Día Internacional de la Croqueta				
Macarrones <b>integrales</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)					Alubias <b>blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)					Guisantes rehogados con ajito y cebolla					Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)					Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)				
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)					Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)					Cinta de lomo adobada a la plancha con patatitas dado (12)					Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)					Croquetas de jamón con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)				
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)				
kcal 719	Líp 30,4	Prot 45,4	HdC 66		kcal 687	Líp 37,8	Prot 32,7	HdC 54		kcal 685	Líp 22,1	Prot 31,4	HdC 90		kcal 697	Líp 17,3	Prot 34,8	HdC 100		kcal 716	Líp 20,9	Prot 33,1	HdC 99	
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental					27					28					22					23				
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Brócoli salteado con ajitos					Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)					Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)					Crema de calabacín y puerros (12)				
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)					Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)					Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)					Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)					Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)				
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta, <b>leche</b> (7) (**) y <b>pan integral</b> (1,6,10)					Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)				
kcal 653	Líp 22,7	Prot 34,9	HdC 77		kcal 673	Líp 33,4	Prot 25,3	HdC 68		kcal 658	Líp 14,1	Prot 28,7	HdC 104		kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93		kcal 724	Líp 13,3	Prot 42,8	HdC 108	

**Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años.** El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.  
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...  
(\*) 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:



grupo\_servicatering



Central de CATERING

# CEIP LUIS SOLANA - ENERO 2026

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	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Súfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
<b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Menestra de verduras salteada Filete de contramuslo de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con <b>arroz integral</b> (7) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	<b>Sopa de cocido</b> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenicos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz con salsa de tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con cebollita Ragout de pavo guisado con patatas (12) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20 - Día sostenible	21	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
<b>Macarrones esp.sin alergenicos carbonara</b> (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Alubias blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Guisantes rehogados con ajito y cebolla Cinta de lomo adobada a la plancha con patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	<b>Fidúá (esp.sin alergenicos) mixta</b> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <b>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga</b> Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	29	30
<b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Brócoli salteado con ajitos Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	<b>Sopa de cocido</b> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenicos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Puré de verduras (12) Salmón al horno con pasta esp.sin alergenicos al aggio e olio (4) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>

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

(\*) 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. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



grupo\_servicatering



Central de CATERING



# CEIP LUIS SOLANA - ENERO 2026

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**.

## 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	Súlfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
<b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Menestra de verduras salteada Filete de contramuslo de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con <b>arroz integral (7)</b> Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Sopa de cocido</b> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz con salsa de tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Judías verdes rehogadas con cebollita Ragout de pavo guisado con patatas (12) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20 - Día sostenible	21	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
<b>Macarrones esp. sin alérgenos carbonara</b> (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Alubias blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" española (patata, cebolla) elaborada con harina de garbanzos con pimientos (12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Guisantes rehogados con ajito y cebolla Cinta de lomo adobada a la plancha con patatitas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	<b>Fidúá (esp. sin alérgenos) mixta</b> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) "Tortilla" francesa de atún claro elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
<b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Brócoli salteado con ajitos Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabacín y puerros (12) Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>
			29	30
			<b>Sopa de cocido</b> (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Puré de verduras (12) Salmón al horno con pasta esp. sin alérgenos al aggio e olio (4) Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b>

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

(\*) 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)

## 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.**



Ingredientes ecológicos



Descargas sostenibles



Solo ACEITE  
OLIVA VIRGI  
EXTRA



### Productos integrales



## GASTRONOMIA LOCAL




Productos con DOP

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
<p><b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p><u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano</u></p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Menestra de verduras salteada</p> <p>Filete de contramuslo de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con <b>arroz integral</b> (7)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b>, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)</p> <p><u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y cebolla</u> (3)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Patatas guisadas con verduras (12)</p> <p><u>(zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</u></p> <p>Filete de pollo a la plancha con <u>ensalada de lechuga</u></p> <p>Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b></p>
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20 - Día sostenible	21	22	23
<p><b>Macarrones integrales</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p><u>Tortilla francesa con ensalada</u> (3)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p><b>Alubias blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Guisantes rehogados con ajito y cebolla</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con patatitas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p><u>Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria</u> (10,11,12)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b></p>
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	29	30
<p><b>Lentejas ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Brócoli salteado con ajitos</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)</p> <p><u>Filete de pollo con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos)</u></p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b>, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta, <b>leche (7) (**) y pan integral</b> (1,6,10)</p>	<p>Puré de verduras (12)</p> <p><u>Cinta de lomo adobada a la plancha con pasta integral</u> al aggio e olio (1,3,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y Postre <b>lácteo (7) (*)</b></p>



 grupo\_servicatering



aire



Central de  
**CATERING**



# CEIP LUIS SOLANA - ENERO 2026

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**.

## 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	Súlfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Macarrones con tomate (esp.sin alergenos)	Menestra de verduras salteada sin legumbre	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)	Arroz con salsa de tomate	Brócoli rehogado con cebollita
Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Filete de contramuslo de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con <b>arroz integral</b> (7)	Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (no garbanzos)	Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Ragout de pavo guisado con patatas (12)
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20 - Día sostenible	21	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Macarrones esp.sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)	Coliflor rehogada con ajito y cebolla	Fidúá (esp.sin alergenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Cinta de lomo adobada a la plancha con patatitas dado (12)	Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Macarrones con tomate (esp.sin alergenos)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)	Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)
Fruta de temporada y <b>leche</b> (7)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (no garbanzos)	Salmón al horno con pasta esp.sin alergenos al aglio e olio (4)
			Fruta de temporada y <b>leche</b> (7) (**)	Fruta de temporada y Postre <b>lácteo</b> (7) (*)

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

(\*) 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



grupo\_servicatering

