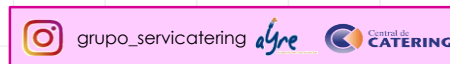


CEIP LUIS SOLANA- MAYO 2026

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 cáscara	Ajía	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)
Tortilla francesa con ensalada de tomate (3)
Postre lácteo ()(7) y Fruta (*)**

kcal	662	Líp	23,5	Prot	34,2	HdC	79
------	-----	-----	------	------	------	-----	----

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10) Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)
kcal 696 Líp 22,3 Prot 42,4 HdC 81	kcal 695 Líp 37,6 Prot 28,4 HdC 61	kcal 669 Líp 13,3 Prot 23,6 HdC 114	kcal 668 Líp 19,4 Prot 30,4 HdC 93
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (***)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y pimiento verde picados) (4) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)
kcal 677 Líp 24,4 Prot 36,3 HdC 78	kcal 689 Líp 30,3 Prot 28,3 HdC 76	kcal 607 Líp 21,8 Prot 22,0 HdC 81	kcal 626 Líp 21,3 Prot 31,7 HdC 77
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Aroz integral con tomate Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)
kcal 690 Líp 27,2 Prot 52,0 HdC 59	kcal 681 Líp 35,0 Prot 25,8 HdC 66	kcal 677 Líp 19,6 Prot 27,5 HdC 98	kcal 699 Líp 12,1 Prot 21,4 HdC 126
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
Coliflor rehogada al pimentón Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Puré de verduras (12) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)
kcal 696 Líp 29,1 Prot 37,2 HdC 71	kcal 669 Líp 28,8 Prot 50,1 HdC 52	kcal 636 Líp 21,8 Prot 35,2 HdC 75	kcal 619 Líp 15,5 Prot 31,1 HdC 89

15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO

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)
Postre lácteo ()(7) y Fruta (*)**

kcal	699	Líp	25,6	Prot	36,0	HdC	81
------	-----	-----	------	------	------	-----	----

22

Panaché de verduras rehogadas
 Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
Postre lácteo ()(7) y Fruta**

kcal	665	Líp	23,7	Prot	45,1	HdC	68
------	-----	-----	------	------	------	-----	----

29

Garbanzos **ECO** a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)
 Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano
Postre lácteo ()(7) y Fruta (*)**

kcal	693	Líp	21,9	Prot	50,5	HdC	74
------	-----	-----	------	------	------	-----	----

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-9 años.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.
 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 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2026

Menú 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	Crustráceas	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sálfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos

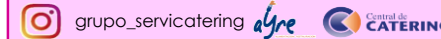
Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Macarrones esp.sin alergenos alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (7) Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Salteado de verduras Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de tomate Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra), con pasta esp.sin alergenos (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,4) (sin pasar por huevo) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (***)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y pimiento verde picados) (4) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	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) Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Aroz integral con tomate Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) "Tortilla" española elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla (12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Panaché de verduras rehogadas Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (**) (7) y Fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Coliflor rehogada al pimentón Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) "Tortilla" de atún claro elaborada con harina de garbanzos tomate con ensalada mixta (4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Puré de verduras (12) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.

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)

** El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido de frutas natural elaborado con leche entera y fruta.

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2026

Menú sin frutos secos

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	Cacahute	Soja	Leche	Frutos Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



grupo_servicatering Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Macarrones esp. sin alérgenos alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (7) Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta, leche (7) (***)	Salteado de verduras Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta, leche (7) (***)	Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de tomate (3) Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta esp. sin alérgenos (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Filete de merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) (4) Fruta (*), leche (7) (***)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Huevos aurora esp. sin alérgenos (gratinados con bechamel (harina de maíz) y tomate con champiñones) (3,7) con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (***)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y pimiento verde picados) (4) Fruta, leche (7) (***)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta, leche (7) (***)	Arroz integral con tomate Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) Fruta (*), leche (7) (***)	Panaché de verduras rehogadas Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (**) (7) y Fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Coliflor rehogada al pimentón Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta, leche (7) (***)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp. sin alérgenos) Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Puré de verduras (12) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta, leche (7) (***)	Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) Filete de merluza a la bilbaína (con retiro de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarína... (*) Preferiblemente cítrico.

***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)

** El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido de frutas natural elaborado con leche entera y fruta.

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2026

Menú 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Sole ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa con ensalada de tomate (3)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO

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)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

22

Panaché de verduras rehogadas

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)

Filete de pollo a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Salteado de verduras	Crema de calabacín y puerros (12)
Filete de pollo al horno c/ensalada de la huerta	Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)	Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas)	Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (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)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
Brócoli rehogado ajito y cebolla	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)
Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12)	Empanadillas caseras de pollo y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3)	Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada	Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y pimiento verde picados)
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)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)	Arroz integral con tomate	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)
Lacón al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de la huerta (10,11,12)	Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12)
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)
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
Coliflor rehogada al pimentón	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada	Huevos cocidos rellenos (no pescado) con ensalada mixta (3)	Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (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 en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. 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 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

** El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido de frutas natural elaborado con leche entera y fruta.

CEIP LUIS SOLANA - MAYO 2026

Menú sin legumbre

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	Cacahute	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Sole ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering *alyre*



Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Sopa de fideos esp.sin alergenos (caldo de ave, puerro, zanahoria)

Tortilla francesa con ensalada de tomate (3)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO

Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)

Complemento del cocido madrileño sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

22

Panaché de verduras rehogadas sin legumbre

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta

29

Sopa de fideos esp.sin alergenos (caldo de ave, puerro, zanahoria)

Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)

Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Macarrones esp.sin alergenos alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (7)	Coliflor rehogada con ajito y cebolla	Salteado de verduras sin legumbre	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de fideos esp.sin alergenos (caldo de ave, puerro, zanahoria)
Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de la huerta (4)	Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)	Cassola valenciana sin garbanzos (arroz al horno, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas)	Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12)	Tortilla francesa con ensalada de tomate (3)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta, leche (7) (***)	Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Fruta, leche (7) (***)	Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - JORNADA GASTRONÓMICA MADRILEÑA: CELEBRAMOS SAN ISIDRO
Brócoli rehogado ajito y cebolla	Puré de verduras sin legumbre (12)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Hamburguesa de ternera esp. sin alergenos en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta esp.sin alergenos	Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4)	Huevos aurora esp.sin alergenos (gratinados con bechamel (harina de maíz) y tomate con champiñones) (3,7) con ensalada	Filete de merluza al limón con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla y pimiento verde picados) (4)	Complemento del cocido madrileño sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta (*), leche (7) (***)	Fruta de temporada y leche (7) (***)	Fruta, leche (7) (***)	Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)	Aroz integral con tomate	Sopa de fideos esp.sin alergenos (caldo de ave, puerro, zanahoria)	Panaché de verduras rehogadas sin legumbre
Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (4)	Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12)	Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta, leche (7) (***)	Fruta de temporada y leche (7) (***)	Fruta (*), leche (7) (***)	Postre lácteo (**) (7) y Fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Coliflor rehogada al pimentón	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)	Puré de verduras SIN LEGUMBRE (12)	Sopa de fideos esp.sin alergenos (caldo de ave, puerro, zanahoria)
Aroz integral con tomate (12)	Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada	Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4)	Lomo de Sajoria al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)
Fruta de temporada (*) y leche (7)	Fruta, leche (7) (***)	Fruta de temporada y leche (7) (***)	Fruta, leche (7) (***)	Postre lácteo (**) (7) y Fruta (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.

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)

** El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido de frutas natural elaborado con leche entera y fruta.