

CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
kcal 647 Lip 31,7 Prot 33,4 HdC 57	kcal 653 Lip 17,2 Prot 33,5 HdC 91	kcal 770 Lip 16,6 Prot 40,4 HdC 115		kcal 698 Lip 36,8 Prot 88,5 HdC 103
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al horno con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (***) con ensalada (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
kcal 764 Lip 28,4 Prot 49,7 HdC 77	kcal 780 Lip 30,3 Prot 31,9 HdC 95	kcal 704 Lip 29,5 Prot 31,4 HdC 78	kcal 695 Lip 28,1 Prot 24,3 HdC 86	kcal 728 Lip 27,0 Prot 52,0 HdC 69
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 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. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
Aroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta		
kcal 669 Lip 20,9 Prot 22,5 HdC 98	kcal 631 Lip 29,5 Prot 34,1 HdC 57	kcal 767 Lip 32,7 Prot 45,8 HdC 73		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



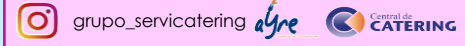
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Macarrones esp. sin alergenos con salsa de tomate casera y queso rallado (7) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensalada de patata (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6,12) (no mahonesa ni huevo) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá esp. Sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pescadilla al horno con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos esp. sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) (no huevo) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenos) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	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. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (sin huevo, 4) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga aliñada Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de pasta esp. sin alergenos (7) Paninni casero esp. sin alergenos (1,6,7,10) Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2026

Menú sin gluten

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

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	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Macarrones esp.sin alergenos con salsa de tomate casera y queso rallado (7)</u> Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7) (***)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
<u>Fideuá esp. Sin alergenox mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</u> Filete de pescadilla al horno con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos esp.sin alergenox, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo). Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenox). Fruta de temporada y leche (7) (***)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel (harina de maíz) con ensalada (3,7) Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y leche (7) (***)	<u>Ensalada de pasta esp.sin alergenox (7)</u> <u>Paninni casero esp.sin alergenox (6,7)</u> Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



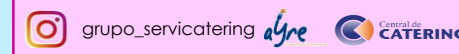
CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2026

Menú sin carne de cerdo

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	Sulfitos	Atrazoles	Moluscos
							cáscaras						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al horno con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenol) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	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. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Pizzas sin carne de cerdo (1,3,4,6,7,9,10,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 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	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzos	Moluscos
							cáscara						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de la huerta Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6,7,10,12) (sin atún claro) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Lomo de Sajonia al horno con pisto Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta (*), leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenol) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	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. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
Arroz integral con tomate Filetitos de pollo al horno con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido y aceitunas laminadas) (3) (no atún claro) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta, leche (7) (***) y pan integral (1,6,10)	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) (no atún claro) Paninni casero esp. sin alergenol (6,7) Postre lácteo (7) (**) y Fruta		

¡FELICES VACACIONES!



CEIP LUIS SOLANA - JUNIO 2026

Menú 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	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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Coliflor rehogada con ajito y cebolla <u>Albóndigas de ternera esp.sin alergen</u> <u>en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo,</u> <u>caldo de verduras) c/patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Macarrones esp.sin alergen con salsa de tomate casera y queso rallado (7) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7) (***)	Ensalada completa (lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, maíz) Aroz con tomate Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	FESTIVO	Ensalada de patata (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4,12)(no guisantes ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con gajos de tomate Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá esp. Sin alergen mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pescadilla al horno con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor a la italiana (salsa de tomate casera, queso rallado, ajo, orégano, pimienta negra) (7) <u>Aroz integral salteado con</u> <u>verduritas (zanahoria, cebolla y</u> <u>pimientos)</u> Fruta de temporada (*) y leche (7) (***)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Sopa de picadillo (fideos esp.sin alergen, zanahoria, puero, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergen) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Salteado de verduras (sin legumbre). Huevos gratinados (tomate y bechamel (harina de maíz) con ensalada (3,7) Postre lácteo (7) (**) y Fruta (*)
15	16	17 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico. (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta. 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)	
<u>Aroz integral</u> con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y leche (7) (***)	Ensalada de pasta esp.sin alergen (7) <u>Paninni casero esp.sin</u> <u>alergen (6,7)</u> Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!

