











CEIP GUADARRAMA - ABRIL 2024

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
	Coditos en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo kcal 759 Líp 27,2 Prot 17,7 HdC 111	Guisantes rehogados  Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral kcal 655 Líp 32,0 Prot 28,8 HdC 63	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	Marnifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7) kcal 691 Líp 29,1 Prot 38,0 HdC 69
	8	9	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embudido de pavo)(6) Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7) kcal 783 Líp 20,2 Prot 53,0 HdC 97	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos fritos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada kcal 731 Líp 28,2 Prot 31,8 HdC 88	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral kcal 663 Líp 26,4 Prot 31,2 HdC 75	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada kcal 725 Líp 30,0 Prot 32,4 HdC 81	12 - Día Mundial del Sándwich mixto Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7) kcal 676 Líp 23,9 Prot 42,6 HdC 73
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7) kcal 737 Líp 29,9 Prot 31,3 HdC 86	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada kcal 611 Líp 15,6 Prot 20,4 HdC 97	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral kcal 638 Líp 15,3 Prot 31,3 HdC 94	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7) kcal 622 Líp 32,1 Prot 24,9 HdC 58
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7) kcal 669 Líp 23,5 Prot 35,6 HdC 79	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada kcal 648 Líp 14,4 Prot 34,0 HdC 96	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral kcal 672 Líp 26,2 Prot 31,5 HdC 78	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada kcal 761 Líp 20,6 Prot 39,1 HdC 105	Judías verdes rehogadas  Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12) Postre lácteo (7) kcal 600 Líp 25,3 Prot 40,6 HdC 52
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas de atún y tomate al horno con ensalada (1,3,4,6,10) Fruta y leche (7) kcal 710 Líp 35,1 Prot 29,9 HdC 69	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	     		

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

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

CEIP GUADARRAMA - ABRIL 2024

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
<p>NO LECTIVO</p>	<p>Pasta (esp.sin alergenós) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados</p> <p>Albóndigas de ternera esp.sin alergenós en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmitako (bacalao, pimienta roja y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Tortilla francesa queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Abadejo a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Huevos fritos con tomate frito casero (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly casera esp.sin alergenós (harina de maíz)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenós)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Arroz con tomate</p> <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimienta) (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimienta verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenós)</p> <p>Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenós en salsa (cebolla, caldo, ajo) c/patatas fritas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenós)</p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana (zanahoria, pimienta, cebolla, chorizo) (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)</p> <p>Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>			



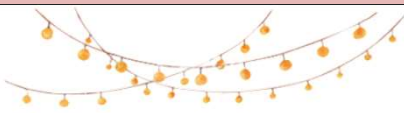

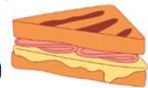














DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

CEIP GUADARRAMA - ABRIL 2024

Menú sin legumbre

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	Pasta en salsa carbonara con nata y cebollita (esp. sin alérgenos). Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (esp. sin alérgenos). Melocoton en almibar o piña en su jugo	Brócoli rehogado  Albóndigas de ternera esp. sin alérgenos en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12). Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp. sin alérgenos). Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) (no garbanzos). Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimienta roja y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12). Tortilla francesa queso con ensalada de lechuga (3,7). Postre lácteo (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz dos delicias (zanahoria, maíz). Abadejo a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada de la huerta (4). Fruta y leche (7)	Puré de verduras naturales ECO (12) (no legumbre). Huevos fritos con tomate frito casero (3). Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14). Pavo guisado en salsa con patatas dado (12). Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo) (esp. sin alérgenos). Salmón al horno con ensalada (4). Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12). Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12). Postre lácteo (7) 
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4). Fruta y leche (7)	Crema de calabaza y zanahoria (12). Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3,12). Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimienta verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp. sin alérgenos). Merluza al limón con ensalada (4). Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp. sin alérgenos). Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) (no garbanzos). Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos en salsa (cebolla, caldo, ajo) c/patatas fritas (12). Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Puré de verduras naturales ECO (12) (no legumbre). Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3). Fruta y leche (7) 	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (esp. sin alérgenos). Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12). Fruta de temporada 	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimienta, cebolla, chorizo) (12). Pollo asado al laurel con ensalada. Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7). Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4). Fruta de temporada 	Coliflor rehogada con ajitos  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12). Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	     		
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4). Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp. sin alérgenos). Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) (no garbanzos). Fruta de temporada 	Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

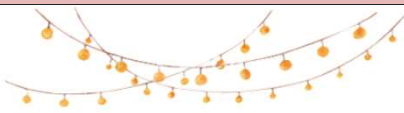


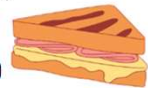














1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

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

CEIP GUADARRAMA - ABRIL 2024

Menú sin carne de cerdo

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	Pasta en salsa carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almibar o piña en su jugo	 Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo) (12)</u> Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Tortilla francesa queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos fritos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)  Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7) 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo) (12)</u> Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Codiitos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	 Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas de atún y tomate al horno con ensalada (1,3,4,6,10) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo) (12)</u> Fruta de temporada 	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Ingredientes ecológicos </div> <div style="text-align: center;">  Pescados sostenibles </div> <div style="text-align: center;">  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA </div> <div style="text-align: center;">  Productos Integrales </div> <div style="text-align: center;">  GASTRONOMÍA LOCAL </div> <div style="text-align: center;">  Productos con DOP </div> </div>		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS



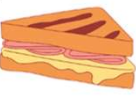


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

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

CEIP GUADARRAMA - ABRIL 2024

Menú sin huevo

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
	Pasta (esp.sin alergenicos) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7)	Guisantes rehogados 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Pollo al horno con ensalada de lechuga
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenicos)	Puré de calabacín y puerros (12)
Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta	Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	Salmón al horno con ensalada (4)	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenicos)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)	Brócoli rehogado con ajitos 
Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)	Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga	Merluza al limón con ensalada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenicos)	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)	Judías verdes rehogadas 
Salchichas de pavo c/ensalada de tomate (6)	Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)	Pollo asado al laurel con ensalada	Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4)	Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenicos)			
Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)			
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada			



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



grupo_servicatering



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