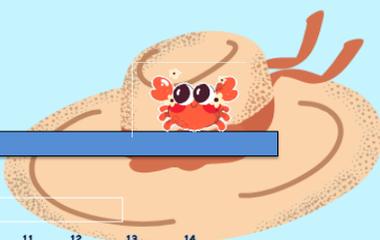


CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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**



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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
							cáscara						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 667 Líp 28,3 Prot 26,0 HdC 77	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Delicias de pescado a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada  kcal 762 Líp 16,5 Prot 39,1 HdC 114	Judías blancas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 689 Líp 25,0 Prot 22,6 HdC 93	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada  kcal 698 Líp 36,8 Prot 88,5 HdC 3	Fideuá mixta (temera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7) kcal 732 Líp 22,0 Prot 53,6 HdC 80
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 614 Líp 26,0 Prot 31,9 HdC 63	Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada kcal 713 Líp 16,0 Prot 34,6 HdC 108	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 656 Líp 27,0 Prot 32,8 HdC 70	Macarrones con salchichitas (1,3,6,10) Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4) Fruta de temporada  kcal 719 Líp 31,6 Prot 24,6 HdC 84	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7) kcal 728 Líp 27,0 Prot 52,0 HdC 69
16	17	18 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO	19	20
Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 677 Líp 19,6 Prot 27,5 HdC 98	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada  kcal 684 Líp 28,2 Prot 25,0 HdC 83	Ensalada mixta completa Pizzas variadas (1,3,4,6,7,9,10,12) Fruta de temporada y helado (7)  kcal 721 Líp 29,2 Prot 37,5 HdC 77	 <h1 style="color: blue;">Felices vacaciones</h1>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

alyre

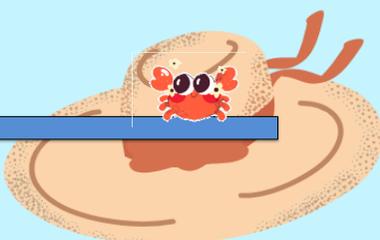
 grupo_servicatering



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin gluten



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
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) <u>Delicias caseras de pescado a la andaluza con ensalada (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada 	Judías blancas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	<u>Pasta esp. Sin alergenox mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</u> Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14) <u>Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenox c/ensalada mixta</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	<u>Pasta esp. Sin alergenox con salchichitas (6)</u> Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Salmorejo Cordobés (con pan sin gluten,3,6,12)</u> Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada 	Ensalada mixta completa <u>Panini casero esp. Sin alergenox</u>  Fruta de temporada	 Felices vacaciones	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.-Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



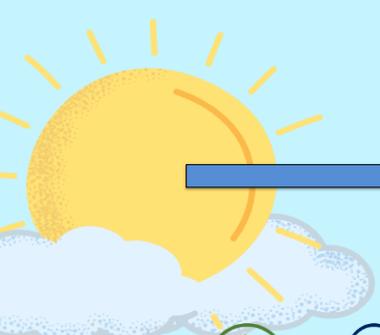
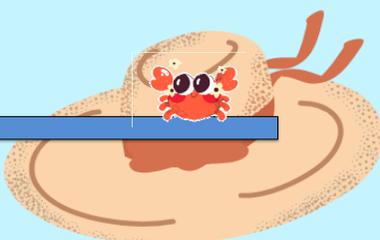
Verano



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin huevo



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
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con cebollita y bacon (6) Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Delicias de pescado a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada 	Judías blancas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún, claro, guisantes) (4,6,12)</u> Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenox mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14) <u>Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenox c/ensalada mixta</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Pasta esp. Sin alergenox con salchichitas (6)</u> Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) "Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzos con ensalada Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Legumbres (*) ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) "Tortilla" de patatas elaborada con harina de garbanzos y pimientos (12) Fruta de temporada y leche (7)	Salmorejo Cordobés (1,6,12) Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada 	Ensalada mixta completa  <u>Panini casero esp. Sin alergenox</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Felices vacaciones

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

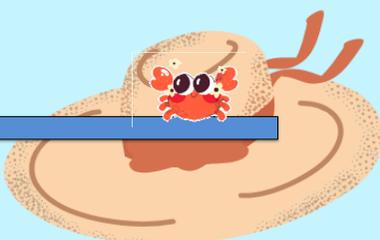
ayre  grupo_servicatering



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin legumbres



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
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Coliflor rehogados con cebollita Albóndigas/hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria y maíz) Delicias caseras de pescado a la andaluza con ensalada (harina de maíz,4) Fruta de temporada 	Crema de verduras sin legumbre (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenox mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14) Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenox c/ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor rehogada con ajito y cebolla Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta esp. Sin alergenox con salchichitas esp. Sin alergenox Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4)  Fruta de temporada	Menestra de verduras variada Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Crema de verduras de temporada sin legumbre (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Salmorejo Cordobés (1,3,12) Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada 	Ensalada mixta completa  Panini casero esp. Sin alergenox Fruta de temporada y pan integral (1)		Felices vacaciones

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos- Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

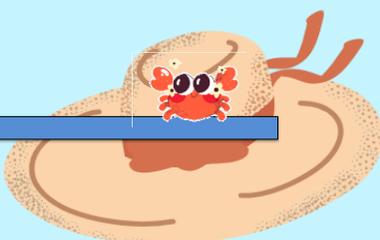
ayre  grupo_servicatering



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin carne de cerdo



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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
<p><u>Guisantes rehogados con cebollita</u></p> <p>Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, arécano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6)</p> <p>Delicias de pescado a la andaluza con ensalada (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Judías blancas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Fideuá mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y helado (7)</p>
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
<p>Brócoli rehogado con ajito y cebolla</p> <p><u>Filete de pollo al horno c/patatitas dado (12)</u></p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14)</p> <p><u>Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergen c/ensalada mixta</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatitas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Macarrones con salchichitas (1,3,6,10)</p> <p>Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Garbanzos ecológicos con sofrito de verduras</p> <p>Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y helado (7)</p>
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
<p><u>Legumbres (*) ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</u></p> <p>Huevo frito con patatas y pimientos (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Salmorejo Cordobés (1,3,12)</p> <p>Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Ensalada mixta completa</p> <p>😊</p> <p><u>Panini casero esp. Sin alergen</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>🏄</p>	<p>Felices vacaciones</p>

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

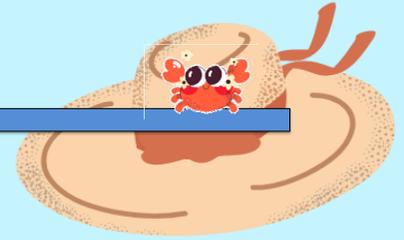
ayre  grupo_servicatering



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin legumbres, merluza ni caballa



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
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Coliflor rehogados con cebollita Albóndigas/hamburguesa casera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz al estilo oriental (zanahoria y maíz) Delicias caseras de pescado (no merluza) a la andaluza con ensalada (harina de maíz,4) Fruta de temporada 	Crema de verduras sin legumbre (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenox mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pescado (no merluza ni caballa) al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCEANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella de marisco (arroz, preparado de marisco sin concha, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) (2,4,14) Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenox c/ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor rehogada con ajito y cebolla Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenox mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pescado (no merluza ni caballa) al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Crema de verduras de temporada sin legumbre (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Salmorejo Cordobés (1,3,12) Filete de pescado en salsa (no merluza) con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada 	Ensalada mixta completa  Panini casero esp. Sin alergenox Fruta de temporada y pan integral (1)	 Felices vacaciones	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

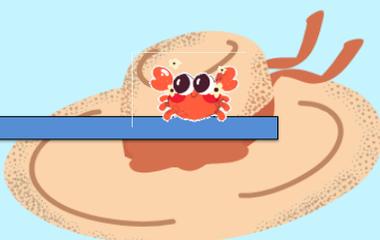
ayre  grupo_servicatering



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2025

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

Menú sin lactosa bajo en grasas



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
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Guisantes rehogados con cebollita Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas al vapor (6,10,11,12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz) Fil. De pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías blancas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá mixta (ternera, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas al vapor (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Paella de verduras (arroz, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenos c/ensalada mixta Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas al vapor (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Macarrones al aglio e olio (1,3,6,10)  Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos con sofrito de verduras Huevos rellenos de atún con ensalada (3,4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Legumbres (*) ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Tortilla francesa con patatas al vapor y pimientos (3,12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Salmorejo Cordobés (1,3,12)  Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (2,4,14) Fruta de temporada	Ensalada mixta completa  Panini casero esp. Sin alergenos Fruta de temporada y pan integral (1)	 Felices vacaciones	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

