

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 Saja Leche Frutos c/cáscara Apio Mastaza Sésamo Sulfitos Altramucos Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Judías verdes rehogadas con 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) 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 (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 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
Guisantes rehogados con ajillo 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	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

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



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 2	MARTES 3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes rehogadas con 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, pimienta 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 OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Guisantes rehogados con ajillo 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, pimienta 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, pimienta rojo, pimienta 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



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

LUNES 2	MARTES 3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes rehogadas con 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)	Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alérgenos mixta (tomate, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Guisantes rehogados con ajillo 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, pimienta verde, tomate, ajo) (2,4,14) Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alérgenos c/ensalada mixta Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta esp. Sin alérgenos con salchichitas (6) 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 Panini casero esp. Sin alérgenos 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

alyre 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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



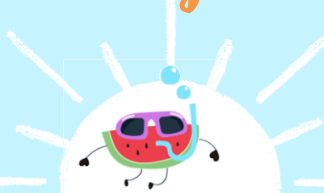
Productos integrales



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 2	MARTES 3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Coliflor rehogados con cebollita <u>Albóndigas/hamburguesa casera en salsa</u> (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) <u>Delicias caseras de pescado</u> 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 (tomero, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Menestra de verduras rehogadas 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, pimienta verde, tomate, ajo) (2,4,14) <u>Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alergenox c/ensalada mixta</u> Fruta de temporada	Coliflor rehogada con ajito y cebolla Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta 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

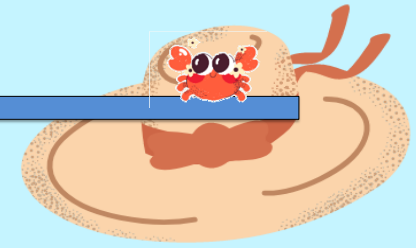
grupo_servicatering



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

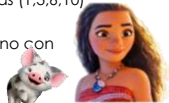


Productos con DOP



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 2	MARTES 3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes rehogadas con cebollita 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) 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 y mahonesa) (3,4,6,12) 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 helado (7)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Guisantes rehogados con ajillo y cebolla Filetito de pollo 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 alergenios c/ensalada mixta 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)	Macarrones con salchichitas (1,3,6,10) Filete de pescado(*) al horno con ensalada mixta (4) Fruta de temporada 	Garbanzos ecológicos con sofrito de verduras 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 verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (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 alergenios Fruta de temporada y pan integral (1)	 Felices vacaciones	

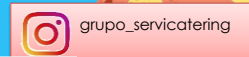
Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

alyre



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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

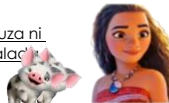


Productos con DOP



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 2	MARTES 3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 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 alérgenos mixta (tomate, 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 OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Menestra de verduras rehogadas 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 alérgenos 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 alérgenos con salchichitas esp. Sin alérgenos Filete de pescado (no merluza ni caballa) 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) 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 alérgenos 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

alyre



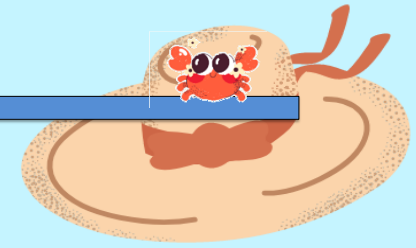
grupo_servicatering



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



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5	6
Judías verdes rehogadas con cebollita <u>Albóndigas/hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas al vapor (6,10,11,12)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	<u>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz)</u> <u>Fil. De pescado al horno con ensalada (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 y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12)</u> 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
Guisantes rehogados con ajillo y cebolla <u>Cinta de lomo al horno c/patatas al vapor (12)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	<u>Paella de verduras (arroz, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo)</u> <u>Lagrimitas caseras de pollo esp. Sin alérgenos c/ensalada mixta</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas <u>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas al vapor (12)</u> 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
<u>Legumbres (*) ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</u> <u>Tortilla francesa con patatas al vapor y pimientos (3,12)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	<u>Salmorejo Cordobés (1,3,12)</u> 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 alérgenos Fruta de temporada y pan integral (1)	 Felices vacaciones	

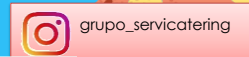
Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

Feliz



Verano

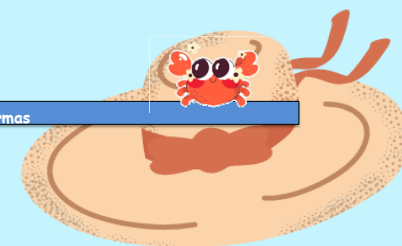
alyre



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. Las elaboraciones no incluirán tomat en ninguna de sus formas

Menú especial sin tomate



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



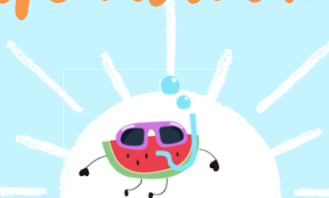
Productos integrales



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
Túrmix de judías verdes (12) Albóndigas al horno c/patatitas dado (6,10,11,12) Papilla de frutas (7)	Sopa casera de fideos (1,3,6,10) Delicias de pescado a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Papilla de frutas (7)	Túrmix de judías blancas con verduras (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga (3) Papilla de frutas (7)	Puré de verduras de temporada (12) Filete de pollo empanado casero con ensalada de lechuga y maíz (1,3,6,10) Papilla de frutas (7)	Crema de zanahoria (12) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Papilla de frutas (7)
9 - DÍA DE LOS OCÉANOS	10	11	12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA	13
Puré de guisantes (12) Cinta de lomo al horno c/patatitas dado (12) Papilla de frutas (7)	Puré de zanahoria (12) Pollo empanado casero con ensalada mixta (1,3,6,10) Papilla de frutas (7)	Puré de judías verdes (12) Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatitas (12) Papilla de frutas (7)	Sopa casera de fideos con zanahoria (1,3,6,10) Filete de pescado al horno con ensalada mixta (4) Papilla de frutas (7)	Túrmix de garbanzos (12) Tortilla francesa de atún con ensalada (3,4) Papilla de frutas (7)
16	17	18	19	20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Puré de legumbres y verduras (12) Tortilla francesa con ensalada (3) Papilla de frutas (7)	Crema de verduras de temporada (12) Filete de pescado en salsa con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Papilla de frutas (7)	Sopa casera de fideos (1,3,6,10) Salchichas de pavo (6) Papilla de frutas (7)	 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

alyre



grupo_servicatering

