

CEIP GUADARRAMA - 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 de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
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 de temporada y leche (7) 	Judías verdes rehogadas Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Judías pintas guisadas con arroz (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*) 	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta
kcal 653 Líp 17,2 Prot 33,5 HdC 91	kcal 647 Líp 31,7 Prot 33,4 HdC 57	kcal 770 Líp 16,6 Prot 40,4 HdC 115		kcal 698 Líp 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) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7) 	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10) 	Crema de verduras (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	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,10) (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras y chorizo (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 Líp 28,4 Prot 49,7 HdC 77	kcal 780 Líp 30,3 Prot 31,9 HdC 95	kcal 704 Líp 29,5 Prot 31,4 HdC 78	kcal 767 Líp 32,7 Prot 45,8 HdC 73	kcal 728 Líp 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 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta 		
kcal 631 Líp 29,5 Prot 34,1 HdC 57	kcal 669 Líp 20,9 Prot 22,5 HdC 98	kcal 695 Líp 28,1 Prot 24,3 HdC 86		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - 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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Macarrones esp. sin alergenitos 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)	Judías verdes rehogadas Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Judías pintas guisadas con arroz (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*)	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (1,6,12) (sin huevo) Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá esp. Sin alergenitos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de verduras (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	Ensalada de pasta esp. sin alergenitos (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenitos) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras y chorizo (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. 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)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (sin huevo, 4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Paninini casero esp. sin alergenitos (1,6,7,10) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - 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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Macarrones esp. sin alergenitos 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) 	Judías verdes rehogadas Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada	Verduritas salteadas Judías pintas guisadas con arroz (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*)  	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (3) (pan sin gluten) Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá esp. Sin alergenitos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7) 	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) 	Crema de verduras (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	Ensalada de pasta esp. sin alergenitos (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenitos) Fruta de temporada	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras y chorizo (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)	
Ensalada Campesina (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Paninini casero esp. sin alergenitos (6,7) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta 		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - 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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
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 de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada	Verduritas salteadas sin legumbre Arroz con tomate Fruta de temporada (*)	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (3) (pan sin gluten) Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) 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) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Arroz integral con tomate Fruta de temporada (*)	Crema de verduras sin legumbre (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	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenos) Fruta de temporada	Verduritas salteadas sin legumbre c/chorizo 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)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Paninni casero esp.sin alergenos (6,7) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2026

Menú sin legumbre, merluza ni caballa

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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
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 de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada	Verduritas salteadas sin legumbre Arroz con tomate Fruta de temporada (*)	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (3) (pan sin gluten) Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) 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) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Arroz integral con tomate Fruta de temporada (*)	Crema de verduras sin legumbre (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	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenos) Fruta de temporada	Verduritas salteadas sin legumbre c/chorizo 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)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Paninni casero esp.sin alergenos (6,7) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - 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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

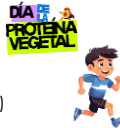


Productos con DOP



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
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 de temporada y leche (7) 	Judías verdes rehogadas Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Judías pintas guisadas con arroz (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*) 	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo)(1,3,6,12) Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) 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) Salmón a la naranja con pisto (4) Fruta de temporada y leche (7) 	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10) 	Crema de verduras (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	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,10) (tomate, maíz, zanahoria) Fritura variada (**) con ensalada (especial sin alergenios). Fruta de temporada 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. 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)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) <u>Filete de pollo al horno con ensalada de lechuga aliñada</u> Fruta de temporada y leche (7)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Pizzas sin carne de cerdo</u> (1,3,4,6,7,9,10,12) + <u>patatas chips</u> Postre lácteo (7) (**) y Fruta 		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2026

Menú hipocalórico sin lactosa

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



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
<u>Macarrones integrales</u> con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Judías verdes rehogadas Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Verduritas salteadas Judías pintas guisadas con arroz (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fruta de temporada (*)	FESTIVO	Salmorejo Cordobés (1,6,12) (sin huevo) Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Postre de soja (6,8) (**) 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) Salmon al horno con pisto (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria, maíz) Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de verduras (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	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,10) (tomate, maíz, zanahoria) Lomo de sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos cocidos con tomate con ensalada (3) Postre de soja (6,8) (**) 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 de soja consistirá en yogurt de soja o batido casero de bebida de soja y fruta. (***) La bebida de soja 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 38 kcal; 1,8 Lip; 3,1 Prot y 1,9 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro) (3,4) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Arroz integral con tomate Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Paninni casero esp.sin alergen</u>os (1,6,10) Postre de soja (6,8) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!



CEIP GUADARRAMA - JUNIO 2026

Menú especial sin tomate

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	Molluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Sopa casera de fideos con verduras (1,3,6,10) Filetitos de sardinas en aceite (4) con ensalada de la huerta (no tomate) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout pollo al ajillo con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, ajo, aceite de oliva) (12) (sin tomate frito ni derivados) Fruta de temporada (*)	FESTIVO	Sopa casera de fideos con verduras (1,3,6,10) Albóndigas de ternera (sin tomate frito ni derivados) c/patatitas dado (10,11,12) Postre lácteo (7) (**) y Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Sopa casera de fideos con verduras (1,3,6,10) Salmón a la naranja con verduritas salteadas (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de la huerta (lechuga, zanahoria, maíz, queso, aceitunas) (7) (no tomate) Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) (sin tomate frito ni derivados) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de verduras (12) Ragout de pollo guisado (sin tomate frito ni derivados) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa casera de fideos con verduras (1,3,6,10) Fritura variada (**) con ensalada (no tomate) (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Turmix de Garbanzos ECO c/verduras (ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) (sin tomate frito ni derivados) Huevos gratinados (bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) (no tomate) 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 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)	
Ensalada Campera (patata, cebolla, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) (no tomate) Lomo de sajonia con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y leche (7)	Sopa casera de fideos con verduras (1,3,6,10) Filetitos de caballa en aceite (4) con ensalada de la huerta (no tomate) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Paninini casero esp. sin alergen (1,6,7,10) + patatas chips Postre lácteo (7) (**) y Fruta		



¡FELICES VACACIONES!

