

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - MAYO 2021

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				
3					4 - Día de Star Wars					5					6					7				
					<h3 style="color: red;">Día sin cole</h3>					Arroz integral con tomate Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta de temporada y pan integral kcal 746 Líp 23,2 Prot 36,0 HdC 98					Patatas con costillas (12) Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4) Fruta de temporada kcal 642 Líp 27,9 Prot 47,2 HdC 51					Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12) Tortilla de york con ensalada (3,6) Lácteo kcal 746 Líp 37,1 Prot 39,7 HdC 63				
Coditos con tomate (1,3) Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4) Fruta de temporada y leche kcal 791 Líp 24,7 Prot 30,7 HdC 111					Sopa de cocido (1,3,9) Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12) Fruta de temporada kcal 701 Líp 19,5 Prot 25,8 HdC 106					Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado al laurel c/patatas(12) Fruta de temporada y pan integral kcal 672 Líp 24,2 Prot 28,6 HdC 85					Judías blancas estofadas c/verdura (12) Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada kcal 730 Líp 36,2 Prot 28,9 HdC 72					Brócoli rehogado Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4) Lácteo kcal 663 Líp 24,5 Prot 44,4 HdC 66				
Lentejas estofadas c/chorizo (12) Huevos cocidos con pisto (3) Fruta de temporada y leche kcal 606 Líp 23,0 Prot 23,8 HdC 76					Paella mixta Bacalao al horno con verduritas (4) Fruta de temporada kcal 703 Líp 20,9 Prot 39,2 HdC 90					Patatas marineras (2,4,14) Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12) Fruta de temporada y pan integral kcal 766 Líp 28,5 Prot 39,8 HdC 88					Sopa de arroz Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4) Fruta de temporada kcal 674 Líp 21,4 Prot 15,6 HdC 105					Panaché de verduras rehogadas Ragout de pavo con puré de patata (7,12) Lácteo kcal 658 Líp 27,6 Prot 33,3 HdC 69				
Guisantes rehogados con cebolla y ajitos Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12) Fruta de temporada y leche kcal 701 Líp 23,3 Prot 30,0 HdC 93					Tallarines con tomate y queso gratinados (1,3,7) Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada kcal 645 Líp 26,4 Prot 40,3 HdC 62					Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne) Tortilla de papas con ens. maíz (3,12) Fruta de temporada y pan integral kcal 788 Líp 27,0 Prot 20,7 HdC 116					Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano Fruta de temporada kcal 634 Líp 19,6 Prot 26,2 HdC 88					Alubias blancas con chorizo (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y maíz (1,2,3,4,7,14) Lácteo kcal 793 Líp 26,2 Prot 47,9 HdC 91				
Judías verdes rehogadas Cinta de lomo con patatas (12) Fruta de temporada y leche kcal 737 Líp 24,1 Prot 18,1 HdC 112																								

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<p style="font-size: 2em; color: green;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo en maicena c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Jamón a la plancha con ensalada (6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p><u>Coditos con tomate (esp.sin alérgenos)</u></p> <p><u>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria (4)</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (esp.sin alérgenos,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Coliflor al horno</u></p> <p>Pollo asado al laurel c/patatas(12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p><u>Filete de ternera c/ens. Lechuga y maíz</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p><u>Salchichas con pisto</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p>Paella mixta</p> <p>Bacalao al horno con verduritas (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de arroz</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p><u>Tallarines con tomate y queso gratinados (esp.sin alergenos,7)</u></p> <p>Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p><u>Cinta de lomo con ens. maíz</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p><u>Pescado en maicena con ens. Lechuga y maíz (4)</u></p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni frutos secos - MAYO 2021

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	
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7	
		<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo en maicena c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Jamón a la plancha con ensalada (6)</p> <p>Lácteo</p>	
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14	
<p><u>Coditos con tomate (esp.sin alérgenos)</u></p> <p><u>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria (4)</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (esp.sin alérgenos,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	 <p>Pollo asado al laurel c/patatas(12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p><u>Filete de ternera c/ens. Lechuga y maíz</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>	
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21	
		<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>	
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p><u>Salchichas con pisto</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Paella mixta</p> <p>Bacalao al horno con verduritas (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	19	<p>Sopa de arroz</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	21	
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28	
		<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p><u>Cinta de lomo con ens. maíz</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p><u>Pescado en maicena con ens. Lechuga y maíz (4)</u></p> <p>Lácteo</p>	
31 - Día de Castilla - La Mancha					
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>					

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni marisco - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<b style="font-size: 1.5em; color: #008000;">Día sin cole 	Arroz integral con tomate Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta de temporada y pan integral	Patatas con costillas (12) <u>Fil. abadejo en maicena c/gajos de tomate (1,4)</u> Fruta de temporada	Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12) <u>Jamón a la plancha con ensalada (6)</u> Lácteo
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<u>Coditos con tomate (esp.sin alérgenos)</u> <u>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria (4)</u> Fruta de temporada y leche	Sopa de cocido (esp.sin alérgenos,9) Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12) Fruta de temporada	<u>Coliflor al horno</u> Pollo asado al laurel c/patatas(12) Fruta de temporada y pan integral	Judías blancas estofadas c/verdura (12) <u>Filete de ternera c/ens. Lechuga y maíz</u> Fruta de temporada	Brócoli rehogado Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4) Lácteo
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
Lentejas estofadas c/chorizo (12) <u>Salchichas con pisto</u> Fruta de temporada y leche	Paella mixta Bacalao al horno con verduritas (4) Fruta de temporada	<u>Patatas guisadas con carne</u> Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de arroz Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pavo con puré de patata (7,12) Lácteo
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
Guisantes rehogados con cebolla y ajitos Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12) Fruta de temporada y leche	<u>Tallarines con tomate y queso gratinados (esp.sin alergen0s,7)</u> Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada	Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne) <u>Cinta de lomo con ens. maíz</u> Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano Fruta de temporada	Alubias blancas con chorizo (12) <u>Pescado en maicena con ens. Lechuga y maíz (4)</u> Lácteo
31 - Día de Castilla - La Mancha				
Judías verdes rehogadas Cinta de lomo con patatas (12) Fruta de temporada y leche				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni pescado - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
<p style="font-size: 2em; color: #d9534f; opacity: 0.5;">FESTIVO</p> 	<p style="font-size: 2em; color: #d9534f;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p><u>Filete de pollo c/gajos de tomate</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p><u>Jamón a la plancha con ensalada (6)</u></p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p><u>Coditos con tomate (esp.sin alérgenos)</u></p> <p><u>Jamón york con ens. lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria (4)</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (esp.sin alérgenos,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Coliflor al horno</u></p> <p>Pollo asado al laurel c/patatas(12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p><u>Filete de ternera c/ens. Lechuga y maíz</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p><u>Filete de ternera con arroz blanco al laurel</u></p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p><u>Salchichas con pisto</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p>Paella mixta</p> <p><u>Cinta de lomo con verduritas</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Patatas guisadas con carne</u></p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de arroz</p> <p><u>Salchichas c/lechuga y maíz</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p><u>Tallarines con tomate y queso gratinados (esp.sin alergenoss,7)</u></p> <p><u>Chuletas de pavo con ensalada</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p><u>Cinta de lomo con ens. maíz</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p><u>Filete con ens. Lechuga y maíz</u></p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni leche - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	Día sin cole 	Arroz integral con tomate Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta de temporada y pan integral	Patatas con costillas (12) <u>Fil. abadejo en maicena c/gajos de tomate (1,4)</u> Fruta de temporada	Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12) <u>Jamón a la plancha con ensalada (6)</u> Postre de soja
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<u>Coditos con tomate (esp.sin alérgenos)</u> <u>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria (4)</u> Fruta de temporada y bebida de soja	Sopa de cocido (esp.sin alérgenos,9) Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12) Fruta de temporada	<u>Coliflor al horno</u> Pollo asado al laurel c/patatas(12) Fruta de temporada y pan integral	Judías blancas estofadas c/verdura (12) <u>Filete de ternera c/ens. Lechuga y maíz</u> Fruta de temporada	Brócoli rehogado Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4) Postre de soja
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
Lentejas estofadas c/chorizo (12) <u>Salchichas con pisto</u> Fruta de temporada y bebida de soja	Paella mixta Bacalao al horno con verduritas (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,14) Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de arroz Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pavo con puré de patata (sin leche,12) Postre de soja
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
Guisantes rehogados con cebolla y ajitos Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12) Fruta de temporada y bebida de soja	<u>Tallarines con tomate (esp.sin alérgenos)</u> Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada	Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne) <u>Cinta de lomo con ens. maíz</u> Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano Fruta de temporada	Alubias blancas con chorizo (12) <u>Pescado en maicena con ens. Lechuga y maíz (4)</u> Postre de soja
31 - Día de Castilla - La Mancha				
Judías verdes rehogadas Cinta de lomo con patatas (12) Fruta de temporada y bebida de soja				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin lactosa - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<p style="font-size: 2em; color: green;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Postre de soja</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>		<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p><u>Revuelto c/ens. Lechuga y maíz (3)</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Postre de soja</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja</p>	 	<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de arroz</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja</p>		<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>	
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja</p>				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
 	<b style="font-size: 1.5em;">Día sin cole 	Arroz integral con tomate Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6) Fruta de temporada y pan integral	Patatas con costillas (12) <u>Fil. abadejo en maicena c/gajos de tomate (4)</u> Fruta de temporada	Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12) Tortilla de york con ensalada (3,6) Lácteo
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<u>Coditos con tomate (pasta esp. Sin alérgenos)</u> Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4) Fruta de temporada y leche	<u>Sopa de cocido (pasta esp.sin alérgenos,9)</u> Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12) Fruta de temporada	<u>Coliflor al horno</u> Pollo asado al laurel c/patatas(12) Fruta de temporada y pan integral	Judías blancas estofadas c/verdura (12) Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada	Brócoli rehogado Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4) Lácteo
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
Lentejas estofadas c/chorizo (12) Huevos cocidos con pisto (3) Fruta de temporada y leche 	Paella mixta Bacalao al horno con verduritas (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,14) Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de arroz <u>Pescado en maicena c/lechuga y maíz (4)</u> Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Ragout de pavo con puré de patata (7,12) Lácteo
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
Guisantes rehogados con cebolla y ajitos Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12) Fruta de temporada y leche 	<u>Tallarines con tomate y queso gratinados (pasta esp.sin alérgenos,7)</u> Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada	Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne) Tortilla de papas con ens. maíz (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano Fruta de temporada	Alubias blancas con chorizo (12) <u>Pescado en maicena con ens. Lechuga y maíz (4)</u> Lácteo
31 - Día de Castilla - La Mancha				
Judías verdes rehogadas Cinta de lomo con patatas (12) Fruta de temporada y leche 				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin pescado - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<p style="font-size: 2em; color: red;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p><u>Fil. pollo c/gajos de tomate</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p><u>Jamón york con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3)</u></p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>		<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p>Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p><u>Filete de ternera con arroz blanco al laurel</u></p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p><u>Patatas guisadas con carne</u></p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p><u>Filete con ens. Lechuga y maíz</u></p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin frutos secos - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
		<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pollo asado al laurel c/patatas(12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p>Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Paella mixta</p> <p>Bacalao al horno con verduritas (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de arroz</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Tallarines con tomate y queso gratinados (1,3,7)</p> <p>Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p>Sepia rebozada con ens. Lechuga y maíz (1,2,3,4,7,14)</p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin sésamo - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<p style="font-size: 2em; color: red;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>		<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p>Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Alubias blancas con chorizo (12)</p> <p>Sepia rebozada con ens. Lechuga y maíz (1,2,3,4,7,14)</p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin marisco - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
		<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>		<p>Judías blancas estofadas c/verdura (12)</p> <p>Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p>Patatas guisadas con carne</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>		<p>Puchero Canario (garbanzos estofados con verduras y carne)</p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>		<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

C.E.I.P TIRSO DE MOLINA - Menú sin judías blancas ni judías pintas - MAYO 2021

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
3	4 - Día de Star Wars	5	6	7
	<p style="font-size: 2em; color: red;">Día sin cole</p> 	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Salchichas de pavo c/ensalada de maíz y zanahoria (6)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Patatas con costillas (12)</p> <p>Fil. abadejo a la andaluza c/gajos de tomate (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas Campesinas (estofadas c/verdura)(12)</p> <p>Tortilla de york con ensalada (3,6)</p> <p>Lácteo</p>
10	11	12 - Día Internacional de la Enfermera	13	14
<p>Coditos con tomate (1,3)</p> <p>Filete de caballa con ens. lechuga, tomate, aceitunas, huevo duro y zanahoria (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p>	<p>Sopa de cocido (1,3,9)(no legumbre)</p> <p>Complemento: garbanzos, ave, morcillo, repollo, chorizo (9,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pollo asado al laurel c/patatas(12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p><u>Verdura variada</u></p> <p>Revuelto de queso c/ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Salmón al horno con arroz blanco al laurel (4)</p> <p>Lácteo</p>
17 - Día Mundial del Reciclaje	18 - Día Internacional de los Museos	19	20 - Día Mundial de las Abejas	21
<p>Lentejas estofadas c/chorizo (12)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p>Paella mixta</p> <p>Bacalao al horno con verduras (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Patatas marineras (2,4,14)</p> <p>Albóndigas de ternera c/jardinera (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de arroz</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro al horno c/lechuga y maíz (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Panaché de verduras rehogadas (no legumbre)</p> <p>Ragout de pavo con puré de patata (7,12)</p> <p>Lácteo</p>
24 - Día Europeo de los Parques Naturales	25 - Día de África	26	27 - Día Mundial del Celíaco	28
<p>Guisantes rehogados con cebolla y ajitos</p> <p>Hamburguesa en salsa con champiñones (6,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 	<p>Tallarines con tomate y queso gratinados (1,3,7)</p> <p>Fil. de merluza a la andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Verdura variada</u></p> <p>Tortilla de papas con ens. maíz (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo asado a la manzana con ens. tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Verdura variada</u></p> <p>Sepia rebozada con ens. Lechuga y maíz (1,2,3,4,7,14)</p> <p>Lácteo</p>
31 - Día de Castilla - La Mancha				
<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Cinta de lomo con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche</p> 				

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.