

CEIP TIRSO DE MOLINA - SEPTIEMBRE 2023

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.

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
cáscara



LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
11					12					6					7					8 - Día de las Arepas				
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)					Judías verdes rehogadas con ajito					Arroz blanco con salsa de tomate					Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)				
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)					Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)					Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria					Revuelto (huevo) con loncha de york (3,6)					Figuritas de merluza con ens.				
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta en su jugo/almíbar					Fruta de temporada					Lechuga y tomate (1,4,6)				
kcal 658	Lip 18,7	Prot 32,9	HdC 90		kcal 576	Lip 14,0	Prot 32,1	HdC 55		kcal 694	Lip 19,9	Prot 22,0	HdC 107		kcal 559	Lip 12,6	Prot 21,9	HdC 90		kcal 627	Lip 22,0	Prot 44,1	HdC 63	
18					19 - Día Mundial del Aperitivo					13 - Día Internacional del Chocolate					14					15				
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)					Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)					Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)					Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)					Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)				
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)					Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)					Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)					Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)					Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)				
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Postre lácteo (7)				
kcal 560	Lip 26,5	Prot 23,6	HdC 57		kcal 650	Lip 20,8	Prot 23,9	HdC 92		kcal 596	Lip 18,0	Prot 24,1	HdC 84		kcal 649	Lip 23,3	Prot 37,0	HdC 98		kcal 561	Lip 20,4	Prot 41,6	HdC 53	
25					26 - Día Mundial de la Salud Ambiental					20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA					21 - Día Internacional de la Paz					22 - ¡Bienvenido Otoño!				
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)					Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)					Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)					Guisantes rehogados con cebollita					Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)				
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)					Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)					Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)					Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)					Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)				
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Postre lácteo (7)				
kcal 534	Lip 19,0	Prot 22,7	HdC 68		kcal 686	Lip 14,4	Prot 38,3	HdC 101		kcal 624	Lip 25,6	Prot 23,1	HdC 100		kcal 605	Lip 27,4	Prot 28,3	HdC 61		kcal 530	Lip 14,2	Prot 45,0	HdC 55	
25					26 - Día Mundial de la Salud Ambiental					27					28 - Día Marítimo Mundial					29 - Día Mundial del Corazón				
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)					Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)					Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)					Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)				
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)					Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)					Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)					Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)				
Fruta y leche (7)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral					Fruta de temporada					Postre lácteo (7)				
kcal 534	Lip 19,0	Prot 22,7	HdC 68		kcal 686	Lip 14,4	Prot 38,3	HdC 101		kcal 680	Lip 24,9	Prot 21,9	HdC 92		kcal 517	Lip 19,8	Prot 13,2	HdC 71		kcal 685	Lip 27,9	Prot 31,6	HdC 102	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin frutos secos - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceas Huevos Pescado Cacahuate Soja Leche Frutos Ácido Fosfórico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	Revuelto (huevo) con loncha de york (3,6)	Figuritas de merluza con ens. Lechuga y tomate (1,4,6)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón	
	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin frutos secos ni sésamo - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin judías blancas - SEPTIEMBRE 2023

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.

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 cáscara



LUNES	MARTES	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Puré de verduras (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gallo ni lenguado - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
11	12	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin legumbre, gallo ni lenguado - SEPTIEMBRE 2023

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	<u>Verdura variada salteada (sin legumbres)</u>	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Verdura variada salteada (sin legumbres)</u>	<u>Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, patatas, acelgas y calabacín)</u>
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	<u>Salchichas de pavo (alérgenos) con ensalada de maíz y zanahoria</u>	<u>Revuelto (huevo) con ensalada (3)</u>	<u>Fil. merluza a la andaluza con ens. Lechuga y tomate (harina de maíz, 4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
<u>Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)</u>	<u>Verdura variada salteada (sin legumbres)</u>	<u>Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, pollo)</u>	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</u>
<u>Albóndigas/ Fil. rusos sin alérgenos en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (12)</u>	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
<u>Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)</u>	<u>Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)</u>	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla). Sin legumbre.	<u>Verdura variada salteada (sin legumbres)</u>	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
<u>Albóndigas/ Fil. rusos sin alérgenos en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (12)</u>	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñado con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñadas con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
<u>Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</u>	<u>Puré de verduras (sin legumbre)</u>	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	<u>Ternera con patata y zanahoria</u>	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin garbanzos, guisantes ni lentejas - SEPTIEMBRE 2023

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	Verdura variada salteada (sin legumbres)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	Revuelto (huevo) con loncha de york (3,6)	Figuritas de merluza con ens. Lechuga y tomate (1,4,6)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
		27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
		Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
		Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Ternera con patata y zanahoria	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin carne de cerdo - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	<u>Filete de pollo en salsa con patatas dado (12)</u>	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Revuelto (huevo) con ensalada (3)</u>	Figuritas de merluza con ens.
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Lechuga y tomate (1,4,6)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	Postre lácteo (7)
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	<u>Filete de pollo en salsa con patatas dado (12)</u>	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata	Tortilla francesa de atún claro con
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	tomate en gajos y maíz (1,4)	panadera (12)	Lechuga (3,4)
25	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	Postre lácteo (7)
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	19 - Día Mundial del Aperitivo	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa casera sin alérgenos</u>
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñadas con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	21 - Día Mundial del Aperitivo	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
<u>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE) (6)</u>	Croquetas de bacalao c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (1,3,4,6,7,9,14)	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , repollo, zanahoria, sin chorizo ni carne de cerdo	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin pescado - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Fósf. Sésamo Sulfitos Alérgenos Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
Macarrones con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
<u>Filete de ternera con zanahorias baby</u>	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	Revuelto (huevo) con loncha de york (3,6)	<u>Filete de pollo con ens. Lechuga y tomate</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	<u>Filet de sajonia con ensalada de lechuga, tomate y maíz</u>	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	<u>Tortilla francesa con Lechuga (3)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	Sopa de picadillo casera (fideos ECO (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo) (1,3,6,10)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	<u>Filet de ternera con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE</u>	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	<u>Filetes rusos c/gajos de tomate aliñados con AOVE (caseros sin alérgenos)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Coditos napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Filete de pollo c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u>	Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	<u>Ternera en salsa con zanahorias</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo - SEPTIEMBRE 2023

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.

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 cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Filete de york al horno con ensalada (6)</u>	<u>Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga y tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	<u>Lomo a la plancha con ens. De lechuga</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	<u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Cinta de lomo c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva</u>	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón	
	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
	<u>Bacalao en salsa de tomate casera (4)</u>	<u>Salchichas de pavo (6) con ens. de lechuga y zanahoria rallada</u>	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni pescado - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
<u>Filete de ternera con zanahorias baby</u>	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Filete de york al horno con ensalada (6)</u>	<u>Filete de pollo con ens. Lechuga y tomate</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	<u>Fil. de sajonia con ensalada de lechuga, tomate y maíz</u>	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	<u>Lomo a la plancha con ens. De lechuga</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	<u>Fil. de ternera con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE</u>	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	<u>Filetes rusos c/gajos de tomate aliñados con AOVE (caseros sin alérgenos)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Filete de pollo c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u>	<u>Salchichas de pavo con ens. de lechuga y zanahoria rallada (6)</u>	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	<u>Ternera en salsa con zanahorias</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo, marisco ni frutos secos - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Filete de york al horno con ensalada (6)</u>	<u>Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	<u>Lomo a la plancha con ens. De lechuga</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	<u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Cinta de lomo c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva</u>	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón	
	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
	<u>Bacalao en salsa de tomate casera (4)</u>	<u>Salchichas de pavo (6) con ens. de lechuga y zanahoria rallada</u>	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo, marisco ni champiñones - SEPTIEMBRE 2023

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Filete de york al horno con ensalada (6)</u>	<u>Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Albóndigas de ternera en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas (1,6,12)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Fil. de platija empanada con ensalada de lechuga y tomate en gajos y maíz (1,4)	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	<u>Lomo a la plancha con ens. De lechuga</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	<u>Lentejas ECO</u> a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Cinta de lomo c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva</u>	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (1,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
	27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón	
	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
	<u>Bacalao en salsa de tomate casera (4)</u>	<u>Salchichas de pavo (6) con ens. de lechuga y zanahoria rallada</u>	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten - SEPTIEMBRE 2023

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 Cacahuate Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria	<u>Revuelto (huevo) con ensalada (3)</u>	<u>Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
<u>Filetes rusos caseros sin alérgenos en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas</u>	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	<u>Fil. de pescado empanado con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (harina de maíz 4)</u>	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	Revuelto (huevo) de queso c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3,7)	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)	<u>Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (harina de maíz 4)</u>
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
		27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
		Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
		Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten ni proteína de la leche de vaca - SEPTIEMBRE 2023

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 Cuscutáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



LUNES

11

Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano

Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)

Fruta y bebida de soja (6)

18

Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)

Filetes rusos caseros sin alérgenos en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas

Fruta y bebida de soja (6)

25

Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)

Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)

Fruta y bebida de soja (6)

MARTES

12

Judías verdes rehogadas con ajo

Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)

Fruta de temporada

19 - Día Mundial del Aperitivo



Lentejas ECO a la hortelana (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)

Huevo revuelto c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3)

Fruta de temporada

26 - Día Mundial de la Salud Ambiental

Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)

Bacalao en salsa de tomate casera (4)

Fruta de temporada



MIÉRCOLES

6

Arroz blanco con salsa de tomate

Salchichas de pavo (6) con ensalada de maíz y zanahoria

Fruta en su jugo/almíbar

13 - Día Internacional del Chocolate

Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)

Fil. de pescado empanado con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (harina de maíz 4)

Fruta de temporada



20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA

Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)

Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)

Fruta de temporada



27

Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva

Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)

Fruta de temporada

JUEVES

7

Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

Revuelto (huevo) con ensalada (3)

Fruta de temporada

14

Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)

Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)

Fruta de temporada

21 - Día Internacional de la Paz

Guisantes rehogados con cebollita

Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con patata asada (12)

Fruta de temporada



28 - Día Marítimo Mundial

Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)

Complemento del cocido: garbanzos ECO, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

Fruta de temporada



VIERNES

8 - Día de las Arepas

Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)

Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)

Postre de soja (6)



15

Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac.oliva) (12)

Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)

Postre de soja (6)

22 - ¡Bienvenido Otoño!

Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)

Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (harina de maíz 4)

Postre de soja (6)



29 - Día Mundial del Corazón

Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)

Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)

Postre de soja (6)



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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten, soja ni proteína de la leche de vaca - SEPTIEMBRE 2023

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 Cuscutáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
11	12	6	7	8 - Día de las Arepas
<u>Pasta sin alérgenos con tomate frito casero (tomate, cebolla, ajo, sal) al orégano</u>	Judías verdes rehogadas con ajo	Arroz blanco con salsa de tomate	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Puré de verduras naturales (12) (zanahoria, j. verdes, patatas, acelgas y calabacín)
Bacalao en salsa bilbaína con zanahorias baby (4)	Lomo de cerdo en salsa con patatas dado (12)	<u>Salchichas de pavo (sin alérgenos) con ensalada de maíz y zanahoria</u>	<u>Revuelto (huevo) con ensalada (3)</u>	<u>Fil. de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u>
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta en su jugo/almíbar	Fruta de temporada	Fruta de temporada
18	19 - Día Mundial del Aperitivo	13 - Día Internacional del Chocolate	14	15
Puré de calabacín y puerro (12) (calabacín, puerro, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Lentejas ECO a la hortelana</u> (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Arroz Tres Delicias (salteado con zanahoria, maíz, guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria (12) (calabaza, zanahoria, patata, aceite de oliva y sal)	<u>Garbanzos ECO</u> guisados (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
<u>Filetes rusos caseros sin alérgenos en salsa (pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) con patatitas</u>	<u>Huevo revuelto c/ens. Lechuga y maíz aliñada con aceite de oliva (3)</u>	<u>Fil. de pescado empanado con ensalada de lechuga, tomate en gajos y maíz (harina de maíz 4)</u>	Filete de pollo a las finas hierbas c/patata panadera (12)	Tortilla francesa de atún claro con Lechuga (3,4)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	20 - JORNADA GASTRONÓMICA VALENCIANA	21 - Día Internacional de la Paz	22 - ¡Bienvenido Otoño!
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	Judías blancas estofadas a la campesina (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Paella vegetal (zanahoria, pimiento verde y rojo, cebolla)	Guisantes rehogados con cebollita	<u>Sopa de picadillo casera (fideos sin alérgenos) (codillo, jamón, gallina, huesos espinazo)</u>
Lomo de Sajonia al horno con ensalada de lechuga y maíz (aliñada con AOVE)	<u>Bacalao en salsa de tomate casera (4)</u>	Fil. caballa con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)	<u>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con patata asada (12)</u>	<u>Lomitos de rape a la andaluza c/gajos de tomate aliñados con AOVE (harina de maíz 4)</u>
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
		27	28 - Día Marítimo Mundial	29 - Día Mundial del Corazón
		Brócoli rehogado con ajitos y ac. de oliva	<u>Sopa de ave (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos sin alérgenos)</u>	<u>Pasta sin alérgenos a la napolitana (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, albahaca)</u>
		Tortilla de papas (patata, cebolla, huevo) con ens. de lechuga y zanahoria rallada (3,12)	Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Merluza a la marinera (cebolla, ajo, perejil, pimentón) con zanahorias baby salteadas (4)
		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada

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



grupo_servicatering

ayre