

CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 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	Saja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Inredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
Postre **lácteo (7)**

kcal 722 | Lip 18,5 | Prot 48,2 | HdC 91

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
kcal 718 Lip 17,7 Prot 53,6 HdC 86	kcal 541 Lip 22,5 Prot 29,9 HdC 55			
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
kcal 616 Lip 24,6 Prot 47,7 HdC 51	kcal 525 Lip 15,5 Prot 29,8 HdC 67	kcal 652 Lip 20,6 Prot 21,0 HdC 96	kcal 762,72 Lip 21,1 Prot 34,7 HdC 109	kcal 602 Lip 27,6 Prot 36,9 HdC 52
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial
kcal 620 Lip 19,3 Prot 35,0 HdC 76	kcal 629 Lip 13,0 Prot 36,2 HdC 92	kcal 592 Lip 24,6 Prot 25,2 HdC 67	kcal 818 Lip 40,3 Prot 25,9 HdC 88	kcal 617 Lip 35,2 Prot 24,6 HdC 51

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin frutos secos

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 Cereales Gluten Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Pescado en maicena (4) con ensalada Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin frutos secos ni sésamo

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 Cereales Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cárnicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Pescado en maicena (4) con ensalada Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (esp.sin alergenos) Postre especial sin alergenos

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

grupo_servicatering

CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten, Cereales, Huevo, Pescado, Cacahuete, Soja, Leche, Frutos, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos, cásaca



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
 Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
 Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergen0s) (7)</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergen0s)</p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergen0s)</p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Revuelto con queso y ensalada (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Pescado en maicena (4) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos (esp.sin alergen0s)</p> <p>Perrito caliente (esp.sin alergen0s)</p> <p>Postre especial sin alergen0s</p>

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

 grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin gluten ni leche

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
 Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
 Postre de soja (6)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones con cebollita y tomate (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (caldo de verduras,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre de soja (6)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Revuelto de huevo y ensalada (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Pescado en maicena (4) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Perrito caliente (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Postre especial sin alergen^{os}</p>

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin gluten, soja ni leche

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cósicos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
 Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
 Fruta de temporada

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones con cebollita y tomate (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (caldo de verduras,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Revuelto de huevo y ensalada (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Pescado en maicena (4) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Perrito caliente (esp.sin alergen^{os})</p> <p>Fruta de temporada</p>

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

 grupo_servicatering





CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)
 Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada
 Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) <u>(esp.sin alergenós)</u> (7)</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) <u>(esp.sin alergenós)</u></p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) <u>(esp.sin alergenós)</u></p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Pescado en maicena (4) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos <u>(esp.sin alergenós)</u></p> <p>Perrito caliente <u>(esp.sin alergenós)</u></p> <p>Postre especial sin alergenós</p>

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

 grupo_servicatering





CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo, marisco ni champiñones

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) <u>(esp.sin alergenos)</u> (7)</p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) <u>(esp.sin alergenos)</u></p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) <u>(esp.sin alergenos)</u></p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>Pescado en maicena (4) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos <u>(esp.sin alergenos)</u></p> <p>Perrito caliente <u>(esp.sin alergenos)</u></p> <p>Postre especial sin alergenos</p>

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

 grupo_servicatering





CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo, marisco ni frutos secos

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	1
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) <u>(esp.sin alergenos)</u> (7) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7) 	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes) Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada Postre lácteo (7)
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	8
Lentejas ECO campesinas (12) Cinta de lomo con ensalada de lechuga Fruta y leche (7) 	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) <u>(esp.sin alergenos)</u> Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada 	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral 	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz,4) Fruta de temporada 	15 - Día Mundial del Cupcake Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) <u>(esp.sin alergenos)</u> Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Cinta de lomo con ensalada Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral 	Crema Parmentier (12) Pescado en maicena (4) con ensalada Fruta de temporada 	Consomé casero con fideos <u>(esp.sin alergenos)</u> Perrito caliente <u>(esp.sin alergenos)</u> Postre especial sin alergenos

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo ni pescado

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 Cereales Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) <u>(esp.sin alergenosen)</u> (7)</p> <p>Filete de ternera con ensalada</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Judías verdes salteadas con ajitos</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p>Lentejas ECO campesinas (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) <u>(esp.sin alergenosen)</u></p> <p>Pollo con pisto (tomate, cebolla, pimiento)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla y ajitos</p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Lacon al horno con ensalada de tomate con AOVE</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p>Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) <u>(esp.sin alergenosen)</u></p> <p>Filete de pavo con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12)</p> <p>Cinta de lomo con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Crema Parmentier (12)</p> <p>York al horno con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Consomé casero con fideos <u>(esp.sin alergenosen)</u></p> <p>Perrito caliente <u>(esp.sin alergenosen)</u></p> <p>Postre especial sin alergenosen</p>

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

 grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin gallo ni lenguado

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 Cereales Gluten Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (no gallo ni lenguado) (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering

CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin pescado

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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cásicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10)  Filete de ternera con ensalada Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	 FESTIVO	 NO LECTIVO	 FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12)  Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10)  Pollo con pisto (tomate, cebolla, pimiento) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos  Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate  Lacon al horno con ensalada de tomate con AOVE Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)  Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)  Filete de pavo con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (12)  Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) York al horno con ensalada Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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

 grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin carne de cerdo

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 Cereales Gluten Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Salchichas de pavo (6) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos <u>Hamburguesa de ternera con puré de patata</u> (6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (no carne de cerdo) (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchicha de pavo) completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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



grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin pollo

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 Cereales Glutenizantes Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cárnicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



				VIERNES	
				1	
				Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)	
				Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada	
				Postre lácteo (7)	
				8	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES		
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7		
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Filete de pavo plancha con patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake	
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)	
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA	
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Cinta de lomo con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14)(no pollo) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11)(no pollo) Postre especial sin alérgenos	

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

grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin judías blancas

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 Cereales Sin Gluten Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Cítricos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas ECO campesinas (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	<u>Verdura variada sin legumbre</u> Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin garbanzos, lentejas ni guisantes

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 Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Dos Delicias (zanahoria, maíz)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Verdura variada sin legumbre Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Verdura variada sin legumbre Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta y leche (7)	Judías blancas ECO estofadas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate) (12) Revuelto con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente completo (1,6,11) Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering



CEIP TIRSO DE MOLINA - DICIEMBRE 2023

Menú sin legumbre, gallo ni lenguado

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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



VIERNES

1

Arroz Dos Delicias (zanahoria, maíz)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
<p><u>Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergen) (7)</u></p> <p>Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p><u>Verdura variada sin legumbre</u></p> <p>Pollo asado con manzana y patatas panadera (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
<p><u>Verdura variada sin legumbre</u></p> <p><u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</u></p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p><u>Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergen)</u></p> <p>Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Verdura variada sin legumbre</u></p> <p>Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)</p> <p>Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<p><u>Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergen)</u></p> <p>Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p><u>Verdura variada sin legumbre</u></p> <p>Revuelto con queso y ensalada (3,7)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12)</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p><u>Crema Parmentier (12)(no legumbre)</u></p> <p><u>Pescado en maicena (4) con ensalada</u></p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Consomé casero con fideos (esp.sin alergen)</u></p> <p>Perrito caliente (esp.sin alergen)</p> <p>Postre especial sin alergen</p>

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

 grupo_servicatering

