

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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	Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
Ingredientes ecológicos	Pescados sostenibles	Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Productos integrales	GASTRONOMÍA LOCAL	Productos con DOP								

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES											
6		7		1 - Día del trabajador		2 - Día de la Comunidad de Madrid		3											
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)																	
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		Brócoli rehogado con ajitos		Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)		Puré de verduras naturales (12)											
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)		Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10)		Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)											
kcal 764	Líp 26,2	Prot 17,4	HdC 115	kcal 658	Líp 20,1	Prot 30,0	HdC 89	kcal 646	Líp 31,4	Prot 28,9	HdC 62	kcal 756	Líp 30,6	Prot 39,7	HdC 80	kcal 619	Líp 18,1	Prot 39,3	HdC 75
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO		16 - Día Internacional sin Gluten		17											
Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)						Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)											
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)		FESTIVO		Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)		Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada											
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada				Fruta de temporada		Lácteo (7)											
kcal 658	Líp 21,0	Prot 35,4	HdC 82	kcal 618	Líp 18,2	Prot 29,5	HdC 84	kcal 785	Líp 27,9	Prot 31,6	HdC 102	kcal 751	Líp 25,8	Prot 50,5	HdC 79				
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		22		23 - Día de la tortuga		24											
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)											
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)		Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga											
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Fruta de temporada		Lácteo (7)											
kcal 797	Líp 43,9	Prot 24,6	HdC 76	kcal 735	Líp 12,5	Prot 32,8	HdC 123	kcal 659	Líp 14,1	Prot 28,7	HdC 104	kcal 777	Líp 38,3	Prot 21,7	HdC 87				
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		30 - DÍA DE CANARIAS		31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA											
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)				Gazpacho (1)											
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)		Caldereta de ternera (ragout de ternera,ajo,cebolla,tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12)											
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Fruta de temporada		Lácteo (7)											
kcal 748	Líp 19,8	Prot 21,7	HdC 121	kcal 723	Líp 37,8	Prot 42,4	HdC 53	kcal 692	Líp 32,1	Prot 24,9	HdC 76	kcal 789	Líp 18,3	Prot 41,6	HdC 114	kcal 616	Líp 19,9	Prot 30,9	HdC 78

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		21	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		22	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	Lácteo (7)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	30 - DÍA DE CANARIAS	Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Fruta de temporada		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Gazpacho (1)
				Fruta de temporada y pan integral	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
					Fruta de temporada	Lácteo (7)

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		21	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		22	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	Lácteo (7)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	30 - DÍA DE CANARIAS	Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Fruta de temporada		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Gazpacho (1)
				Fruta de temporada y pan integral	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin brócoli

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 Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Verdura variada (no brócoli)	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12) (no brócoli)
13 - Día Internacional del Hummus		14		Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (4)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (1,3,6,7,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Filete de Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin coliflor

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 Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) (no coliflor) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Verdura variada (no coliflor) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		22	23 - Día de la tortuga	24
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Gazpacho (1)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada				Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Verdura variada (no guisantes)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12) (no guisantes)
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (4)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		22	23 - Día de la tortuga	24
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		30 - DÍA DE CANARIAS	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Verdura variada (no guisantes)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (1,3,6,7,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Verdura variada (no guisantes)	Gazpacho (1)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Pavo con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin carne de 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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
13 - Día Internacional del Hummus		14		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		FESTIVO	<u>Sopa de fideos SIN GLUTEN</u>	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	<u>Cinta de lomo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada</u>
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	23 - Día de la tortuga
Judías verdes rehogadas		Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		22	23 - Día de la tortuga	24
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Gazpacho (1)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		<u>Salchichas de pavo c/puré de patata (6,7,12)</u>	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Huevos 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
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Verdura variada (no legumbre)				NO LECTIVO
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12) (no legumbre)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
13 - Día Internacional del Hummus		14		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)		Verdura variada (no legumbre)		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10)		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)		FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (4)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada			Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		22	23 - Día de la tortuga	24
Verdura variada (no legumbre)		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)		Verdura variada (no legumbre)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Verdura variada (no legumbre)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (1,3,6,7,10)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Verdura variada (no legumbre)	Gazpacho (1)
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos 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
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia caseros (bacalao) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Huevos 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
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera <u>York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada.</u> Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) <u>Filete de ternera con ensalada.</u> Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) <u>Pavo con ens. De tomate.</u> Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) <u>Salchichas de pavo con ensalada (6)</u> Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) <u>Cinta de lomo con ensalada de la huerta.</u> Fruta de temporada	Paella vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10) <u>Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate).</u> Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) <u>York al horno con patata panadera (12)</u> Fruta de temporada 	Ensalada campera (3) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
28		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10) <u>Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate).</u> Fruta de temporada 		Coliflor al horno Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) <u>Salchichas de pavo con ensalada (6)</u> Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin pescado ni 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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas con tomate Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenoss alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Filete de ternera con ensalada Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones esp.sin alergenoss a la española (tomate, orégano y chorizo) Pavo con ens. De tomate Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá esp.sin alergenoss mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Salchichas de pavo con ensalada (6) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Cinta de lomo con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Paella vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) York al horno con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta esp.sin alergenoss (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) York al horno con patata panadera (12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor al horno Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Salchichas de pavo con ensalada (6) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7) 	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin huevo, frutos secos ni marisco

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas con tomate Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenosen alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia en maicena (bacalao) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones esp.sin alergenosen a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá esp.sin alergenosen mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) York al horno con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta esp.sin alergenosen (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor al horno Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral			Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin huevo, champiñones ni marisco

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas con tomate Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenoss alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia en maicena (bacalao) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones esp.sin alergenoss a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá esp.sin alergenoss mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) York al horno con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta esp.sin alergenoss (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor al horno Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7) 	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas con tomate Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenosen alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia en maicena (bacalao) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones esp.sin alergenosen a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá esp.sin alergenosen mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) York al horno con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta esp.sin alergenosen (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún) Pavo al horno con lechuga Lácteo (7)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor al horno Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin gluten

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y leche (7)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenosen alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavia en maicena (bacalao) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada	Macarrones esp.sin alergenosen a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y leche (7)		Fideuá esp.sin alergenosen mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Lácteo (7)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y leche (7)		Ensalada de pasta esp.sin alergenosen (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Coliflor al horno Hamburguesa especial c/puré de patata (7,12) Fruta de temporada 	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza en maicena (4) con ensalada Fruta de temporada	Verdura variada Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)

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

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin gluten ni lactosa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada. Fruta de temporada y bebida de soja (6)		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Fruta de temporada				NO LECTIVO
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Espaguetis esp.sin alergenos alla Matriciana (6). (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Soldaditos de pavía en maicena (bacalao) con ensalada (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Postre de soja (6)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Hamburguesa especial con patatitas (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)		Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		FESTIVO 	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada Postre de soja (6)
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)		Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada 		Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con ensalada de tomate (3). Fruta de temporada	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Pavo al horno con lechuga Postre de soja (6)
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
		Coliflor al horno Hamburguesa especial c/puré de patata (7,12) Fruta de temporada 		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza en maicena (4) con ensalada Fruta de temporada	Verdura variada Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) Postre de soja (6)	

CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024

Menú sin gluten, soja ni lactosa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
				NO LECTIVO
		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
LUNES 6	MARTES 7	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
13 - Día Internacional del Hummus	14	FESTIVO	Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
Espaguetis esp.sin alergenos alla Matriciana (tomate, orégano, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	100% FREE	Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Soldaditos de pavía en maicena (bacalao) con ensalada (4)	Revuelto de huevo con ens. de ajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas	Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)	Alubias blancas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Hamburguesa especial con patatitas (12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)	Huevos revueltos con ensalada de tomate (3)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7)	Coliflor al horno	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Verdura variada
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)	Hamburguesa especial c/puré de patata (7,12)	Fil. Merluza en maicena (4) con ensalada	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada

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