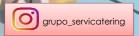
Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 (8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Giluten Criatificaes Hueves Pescado Cacinuete Seja Leche Fru cidae Ingredientes ecológicos Pescados soferibles OLVA CIRCEN EXTRA	urbos Apio Mostaza Sésamo Suffitos Altramuces Moluscos Incera Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP		Madrid	NO LECTIVO
	LUNES	MARTES	£ 11. 3 3 18		# III III III III
1	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
,	Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
1	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)	Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	ens. De tomate (1,3,4,6,10)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	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
	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)			Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO TO THE STATE OF THE STA	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)
V.	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
1	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	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		Lácteo (7)
	kcal 797 Líp 43,9 Prot 24,6 HdC 76	kcal 735 Líp 12,5 Prot 32,8 HdC 123	kcal 680 Líp 22,7 Prot 23,2 HdC 96	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
		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)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	(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)
	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
7	Energía expresada en Kcal v macronutrientes en	gramos. Fruta de temporada en función de su est	tado de maduración manzana pera plátano na	rania, melón, sandía	

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 DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin prutos 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.

iodas as communicación para activación para activación de partir de compania activación de partir de compania activación de compania acti			egod. El la diabolación de los monosos dimiza ingenibles de production et obligada y decima de distribuir.		
	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 8	9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
40	Gluten Crustices Huevas Pescado Cocahuete Saja Leche Fru céss Ingreclientes ecológicos Pecados volteribles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN LUNES	ntes Apio Mestazo Sésono Sulfritos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz co	on salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
	ebozada con ensalada de maíz y via rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		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)
Fruta de	e temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	ettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, o, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
	itos de pavía caseros ao) 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	e temporada y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 -	Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
				Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
abuela	igas de ternera en salsa de la (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, verduras) con patatitas (1,6,12)	Merluza al horno con retrito de ajo con ensalada		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fruta de	e 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
,	s ECO campesinas (zanahoria, pim. verde cebolla, puerro)	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
	española (patata y cebolla) con da de lechuga (3,12)		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	e temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Fruta d	la tamparada en función de su estado de	maduración: manzana pera plátano parania m	olón randía		





CEIP TIRSO DE MOLINA - MAYO 2024 Menú sin prutos 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.

		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
	N DE ALERGENOS						
1 2 3 4 5 6 7 Gluten Crustáceos Huevas Pescado Cacahuete Saja Leche Fra	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3			
cds	Productos integrales CASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP MARTES		Madrid	NO LECTIVO			
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10			
Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	I Brocoli rehogado con giitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)			
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)	(-,-,-,-	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)			
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)			
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)		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 pavía 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		Fruta de temporada	Lácteo (7)			
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)	,	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)		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno 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)		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)		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	ruta de temporada en función de su estado de maduración; manzana, pera, plátano, narania, melón, sandía						

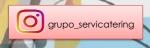




Menú sin brócoli

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		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
1 2	3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Gluten Crustidoess	Huevos Pescado Cocohuste Soja Leche Frices Code Solo ACETTE DE OLIVA REN LUNES	arbs Apio Mostazo Sésumo Sulfitos Altromuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de to	mate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Verdura variada (no brócoli)	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12) (no brócoli)
Sepia rebozada con zanahoria rallada (1,		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fruta de temporada	y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
13 - Día Intern	nacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matri orégano, bacon, cel	iciana (1,3,6,10) (tomate, polla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	FFOTI (O	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 pavía (bacalao) con ensale		Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO X	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	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 - Día Mundial	de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogo			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 terner abuela (cebolla, tomate caldo de verduras) CON D	ra en salsa de la e, orégano, laurel, ajo,	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 campe 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 (pat ensalada de lechugo		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)
En de de de seus estado		maduración: manzana para plátana parania m	17		







CEIP TIRSO DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin coliplor

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.

iodas ias companial do partir ago			egod. El la diabolación de los monosos dimes a regumber de productión econogica y decine de dime.		
	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 1	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Glurten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Fracción Ingrecilentes ecológicos Pescados sotenibles Solo ACEITE DE OLIVA WIGGEN LUNES	ntos Apio Mostaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con	salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12) (no coliflor)
	ozada con ensalada de maíz y ı rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fruta de te	emporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
13	- Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
, ,	tis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	FFOTING 66	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)
	s de pavía caseros) con ensalada (1,4,6,10)	Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO PAR	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 te	emporada y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 - Di	ía Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
				Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
abuela (ce	as de ternera en salsa de la abolla, tomate, orégano, laurel, ajo, rduras) COn patatitas (1,6,12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada		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 te	emporada 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
,	CO campesinas (zanahoria, pim. verde polla, puerro)	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)	Verdura variada (no coliflor)	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
	pañola (patata y cebolla) con 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 te	emporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Fruta de t	temporada en función de su estado de	maduración: manzana pera plátano parania m	olán randía		

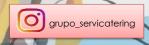




CEIP TIRSO DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin judías blancas

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.

	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 8	9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Gluten Crustificaes Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Fru cidad Ingredientes ecológicos Pescados soltenibles Sola ACEITE DE OLIVA VISCEN EXTRA	nes Apio Mestazo Sésano Sulfitos Altramuces Meluscos rocductos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
ıA 📗	rroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
	,	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	spaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, régano, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	FFOTING 66	zanahoria fideos SIN GUITEN	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
	oldaditos de pavía caseros pacalao) con ensalada (1,4,6,10)	Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO X		Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	~	Fruta de temporada	Lácteo (7)
the same of	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
	udías verdes rehogadas	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)	Verdura variada	Temputido de pavoliki	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
al	lbóndigas de ternera en salsa de la	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,	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
		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
		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)
		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)	Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Fil. Meriuza ennarinada	Caldereta de ternera (ragout de ternera,ajo,cebolla,tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral		Lácteo (7)
1 -	iruta do tamparada en función do su estado do	maduración manzana pera plátana parania m	alán sandía		3000





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.

	Todas las comidas so acompanaran de parry ago	egunicia de production de los montes de productions de production de productions		
DECLARACIÓ	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		JUEVES	VIERNES
1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Gluten Crustócess Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Procés LUNES	urbs Apio Mostazo Sésomo Suffitos Altramuces Moluscos Productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP MARTES		Madrid	NO LECTIVO
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera	Verdura variada (no guisantes)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)(no guisantes)
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)	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)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
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)	FEGTIVA 66	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 pavía 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)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas			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		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 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 parania m	alón randía		







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.

icaa la comatic de pari de par			egement de production de contra de production de contra		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
1 2 3 4	5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Gluten Chusticaes Hueves Pescado Caca Ingreclientes ecológicos Pexcados soteribles LUNES	ahuete Soja Leche Francés Sojo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	ntes Apio Mestaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
6		7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones con tomate y orégano (1.3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
Sepia rebozada con ensalada de r zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,1)		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)	Pavo con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
13 - Día Internacional del Hi	ummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10 orégano, cebolla, ajo)	O) (tomate,	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	FEGTIVE 6	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 pavía 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 F	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	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas	y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas			Alubias blancas ECO con verduras (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 abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, caldo de verduras) con patatitas (1,6,1).	ajo,	Merluza al horno con retrito de ajo con ensalada	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
Fruta de temporada y leche (7)	m	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 (zanahor y rojo, cebolla, puerro)	ria, pim. verde	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) ensalada de lechuga (3,12)	con	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	e su estado de	maduración: manzana pera plátano parania m	elón randía		





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.

iodas as cominas so decinpantaran de pair, age			ged. Et le diabolación de los moneros e minza inquinidos de producción ecológica y acción de outra.		
	DECLARACIÓN DE ALERGENOS		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
•	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacalnuete Soja Leche Fraccás Ingredientes ecológicos Pescados votenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN LUNES	productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Altramuces Moluscos GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz c	con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
	rebozada con ensalada de maíz y oria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fruta d	le temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	uettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, no, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		Sopa de fideos SIN GLUTEN	Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
	ditos de pavía caseros ao) 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)	Cinta de lomo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fruta d	le temporada y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Lácteo (7)
20	- Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
	verdes rehogadas			Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
abuela	digas de ternera en salsa de la di (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, e verduras) con patatitas (1,6,12)	meriuza di norno con retrito de ajo con ensaldad		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
	le 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
,	as ECO campesinas (zanahoria, pim. verde 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)
	española (patata y cebolla) con da de lechuga (3,12)		Salchichas de pavo c/puré de patata (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 d	le temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Fruto	de temporada en función de su estado de	maduración: manzana pera plátano parania m	elón sandía		





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.

	Todas las cominado se acompanar an ac pari y ago	egunicia de production de los montes de productions de production de productions		
DECLARACIÓ	DN DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Gluten Crustóceas Huevas Pescado Cacahuete Saja Leche Frica de Cac	Productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Altramuces Moluscos Moluscos Altramuces Moluscos Moluscos		Madrid	NO LECTIVO
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera	Verdura variada (no legumbre)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)(no legumbre)
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)	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)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
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)	Verdura variada (no legumbre)	FEGTIVE 6	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 pavía 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)
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)		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 narania m	nelán randía		



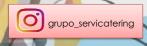




Menú sin gallo ni lenguado

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.

iodas as communicación para activación para activación de partir de compania activación de partir de compania activación de compania acti			ged. Et le diabolación de los moneros e milita ingenimos de production et diagram y decine de distre.		
	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 8	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Gluten Crustifices Huevos Pescado Cacahuete Seja Leche Frucción Ingredientes ecológicos Pescados soteribles Solo ACEITE DE OLUZA VIRGEN EXTRA	ntos Apio Mostaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz co	on salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
	bozada con ensalada de maíz y ria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fruta de	e temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
1	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	ettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, o, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
	tos de pavía caseros no) con ensalada (1,4,6,10)	Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO PAR	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	e temporada y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 -	Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
				Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
abuela	gas de ternera en salsa de la (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, verduras) Con patatitas (1,6,12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada		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	e 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
,	ECO campesinas (zanahoria, pim. verde ebolla, 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)
	española (patata y cebolla) con la 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	o tomporada on función do su ostado do	maduración: manzana pera plátano parania m	olán randía		

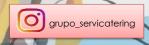




CEIP TIRSO DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin pescado

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.

	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Fraccás Ingredientes ecológicos Pescados votenibles Solo ACEITE DE OLIVÁ VIRGEN LUNES	ntos Apio Mostaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arro	oz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo) (1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
	c al homo con ensalada de maíz y ahoria rallada	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Pavo con ens. De tomate	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Frut	a de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	aguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, gano, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)
Filet	te de ternera con ensalada.	Revuelto de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)	FESTIVO F	Cinta de lomo con ensalada de la huerta	Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada
Frut	a de temporada y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Lácteo (7)
1	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judi	ías verdes rehogadas			Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos)
abu	óndigas de ternera en salsa de la Jela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, o de verduras) CON patatitas (1,6,12)	Salchichas de pavo con ensalada (6)	Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	York al horno con patata panadera (12)	Pavo al horno con lechuga
	a 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
	tejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde jo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(1,3,6,7,10)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
	illa española (patata y cebolla) con alada de lechuga (3,12)	Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo. pimiento verde, calabacín, tomate)	Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Salchichas de pavo con ensalada (6)	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Frut	a de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
I Form	t - t	maduración: manzana para plátana parania m			

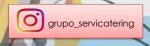




Menú sin pescado ni huevo

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.

DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
OLIVA VIRGEN EXTRA	Productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP		Madrid	NO LECTIVO
LUNES	MARTES	E 3. 33 18	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA	
6	7	8	WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
York al horno con ensalada de maíz y zanahoria rallada	Salchichas con tomate	Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Pavo con ens. De tomate	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Espaguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		Sopa de fideos (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos SIN GLUTEN)	Paella vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)
Filete de ternera con ensalada	Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE	FESTIVO FESTIVO	Cinta de lomo con ensalada de la huerta	Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	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, laio, cebolla, zanahoria)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla)
Hamburguesa especial con patatitas (12)	Salchichas de pavo con ensalada (6)	Filete de pollo con ensalada de tomate	York al horno con patata panadera (12)	Pavo al horno 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 esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria).[7]		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
York al horno con ensalada de lechuga		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Salchichas de pavo con ensalada (6)	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, narania, melón, sandía				

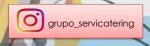




CEIP TIRSO DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin huevo, prutos secos ni marisco

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		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Filuren Crustráceas Huevos Pescado Cocohuete Soja Leche Fraccés Ingrecilentes ecológicos Pescados soteribles Solo ACETTE DE OLIVA RICEN LUNES	ntos Apio Mostaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7 7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Ar	rroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
	ork al horno con ensalada de maíz y anahoria rallada	<u>Salchichas con tomate</u>		Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fru	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	spaguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) omate, orégano, bacon, cebolla, ajo	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
	oldaditos de pavía en maicena pacalao) con ensalada (4)	Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE		Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fr	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
the same of	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Ju	udías verdes rehogadas	Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, (ajo, cebolla, zanahoria)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún)
Ho	amburguesa especial con patatitas (12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)	Filete de pollo con ensalada de tomate	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fr	uta 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
	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde rojo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (7)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
Yo	ork al horno con ensalada de lechuga	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)
Fru	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
I F	ruta da tamanarada an función da su actuda da	maduración: manzana para plátana parania m	-14		



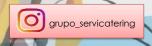




Menú sin huevo, champiñones ni marisco

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		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Filuren Crustráceas Huevos Pescado Cocohuete Soja Leche Fraccés Ingrecilentes ecológicos Pescados soteribles Solo ACETTE DE OLIVA RICEN LUNES	ntos Apio Mostaza Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7 7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Ar	rroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
	ork al horno con ensalada de maíz y anahoria rallada	<u>Salchichas con tomate</u>		Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fru	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	spaguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) omate, orégano, bacon, cebolla, ajo	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
	oldaditos de pavía en maicena pacalao) con ensalada (4)	Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE		Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fr	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
the same of	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Ju	udías verdes rehogadas	Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, (ajo, cebolla, zanahoria)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún)
Ho	amburguesa especial con patatitas (12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)	Filete de pollo con ensalada de tomate	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fr	uta 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
	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde rojo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (7)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Gazpacho (1)
Yo	ork al horno con ensalada de lechuga	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)
Fru	uta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
I F	ruta da tamanarada an función da su actuda da	maduración: manzana para plátana parania m	-14		

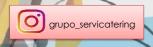




Menú sin huevo

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.

	DECLARACIÓ	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 3 4 5 6 7 1		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	cdas Code Code	Aprio Mostaza Sésomo Sulfritos Altramuces Moluscos Cara CASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP		Madrid	NO LECTIVO
	LUNES	MARTES			
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salso	a de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
York al horno d zanahoria ralla	con ensalada de maíz y ada	Salchichas con tomate	(-,-,-,,	Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fruta de temp	orada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
13 - Dío	a Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	p.sin alergenos alla Matriciana (6) ano, bacon, cebolla, ajo	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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 (bacalao) con	pavía en maicena n ensalada (4)	Chuleta de pavo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE	FESTIVO F	Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)	Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fruta de temp	orada y leche (7)	Fruta de temporada	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
20 - Día Mu	undial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes i		Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, lajo, cebolla, zanahoria)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, atún)
<u>Hamburguesa</u>	especial con patatitas (12).	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fruta de temp	orada 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 o y rojo, cebolla		Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (7)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)	Gazpacho (1)
York al horno d	con ensalada de lechuga	Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		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 temp	orada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Lácteo (7)
Fruta de tema	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía				

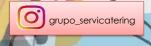




CEIP TIRSO DEMOLINA - MAYO 2024 Menú sin gluten

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		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	1 2 3 4 5 6 7 8	8 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	OLIVA VIRGEN EXTRA	ntes Apio Mestaza Sésono Sulfitos Altramuces Meluscos Productos integrales GASTRONOMÍ A LOCAL Productos con DOP		Madrid	NO LECTIVO
	LUNES 6	MARTES 7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
A	uroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)			Puré de verduras naturales (12)
	ork al horno con ensalada de maíz y anahoria rallada	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Lácteo (7)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	spaguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) romate, orégano, bacon, cebolla, ajo)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
_	oldaditos de pavía en maicena pacalao) con ensalada (4)	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 a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	8	Fruta de temporada	Lácteo (7)
1	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Ju	udías verdes rehogadas	Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, (ajo, cebolla, zanahoria)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Н	lamburguesa especial con patatitas (12)	Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Pavo al horno con lechuga
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	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
	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde rojo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria)(7)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Verdura variada
	ortilla española (patata y cebolla) con Insalada 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)
Fr	ruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Lácteo (7)
		maduración: manzana para plátana parania m	17 17		





CEIP TIRSO DEMOLINA - 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		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	1 2 3 4 5 6 7 6	3 9 10 11 12 13 14	1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	cán	ntos Apio Mestazo Sésono Sulfitos Altramuces Moluscos cara Productos Integrales GASTRONOMÍ A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
				9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA	10
	6	7	8	WILLY FOG	10
Ar	roz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
	ork al horno con ensalada de maíz y Inahoria rallada	Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)		Filete de limanda en maicena con ens. De tomate (4)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Fru	uta de temporada y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
	paguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) omate, orégano, bacon, cebolla, ajo	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		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)
_	oldaditos de pavía en maicena acalao) con ensalada (4)	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 a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fru	uta de temporada y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	-	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
1	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Ju	días verdes rehogadas	Fideuá esp.sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, (aio, cebolla, zanahoria)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Ho	amburguesa 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
Fru	uta de temporada y bebida de soja	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
	27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde rojo, cebolla, puerro)	Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, zanahoria) (7)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12)	Verdura variada
	ortilla española (patata y cebolla) con orsalada 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)
Fru	uta de temporada y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6)
1 -					





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	N DE ALERGENOS	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
	Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacohuete Soja Leche Frui cáso Ingrecilientes ecológicos Pescados sosteribles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN LUNES	roductos Integrales GASTRONOMI A LOCAL MARTES		Madrid	NO LECTIVO
	6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
A	rroz con salsa de tomate casera	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo)	Puré de verduras naturales (12)
		Huevos cocidos a la flamenca (tomate y guisantes) (3)	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)
Fr	uta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
	13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)	FFOTING 65		Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)
		Revuelto de huevo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3)	FESTIVO PROPERTY OF THE PROPER		Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
Fr	uta de temporada	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Fruta de temporada
7	20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Ju	udías 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)
Н	amhurauesa especial con natatitas (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
Fr	uta 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
	entejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde 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
		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)	Hamburguesa especial c/puré de patata (7,12).	Fil. Meriuza en maicena (4)	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
Fr	uta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada		Fruta de temporada
E	Fruta de temporada en función de su estado de maduración; manzana, pera, plátano, narania, melón, sandía				

