

CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

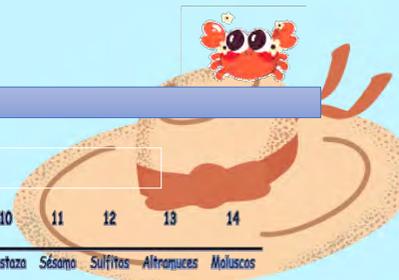


Productos con DOP



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
kcal 738 Líp 29,0 Prot 21,9 HdC 97	kcal 657 Líp 35,6 Prot 43,9 HdC 40	kcal 627 Líp 16,6 Prot 21,6 HdC 98	kcal 743 Líp 27,7 Prot 35,2 HdC 88	kcal 732 Líp 22,0 Prot 53,6 HdC 80
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
kcal 774 Líp 42,7 Prot 27,8 HdC 69	kcal 566 Líp 23,5 Prot 51,7 HdC 37	kcal 728 Líp 29,2 Prot 30,4 HdC 86	kcal 723 Líp 18,6 Prot 33,1 HdC 106	kcal 735 Líp 28,2 Prot 42,2 HdC 78
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash
kcal 756 Líp 20,5 Prot 32,8 HdC 110	kcal 708 Líp 27,6 Prot 40,8 HdC 74	kcal 751 Líp 31,7 Prot 25,3 HdC 91	kcal 660 Líp 26,5 Prot 19,0 HdC 87	kcal 772 Líp 29,0 Prot 41,9 HdC 86

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

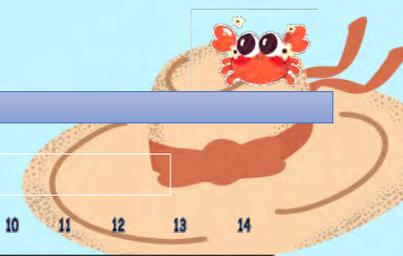


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

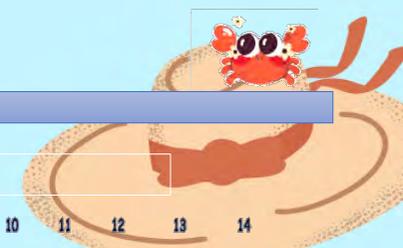


Productos con DOP



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 cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

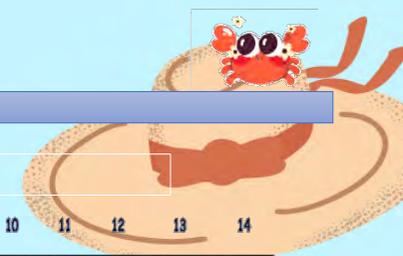


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

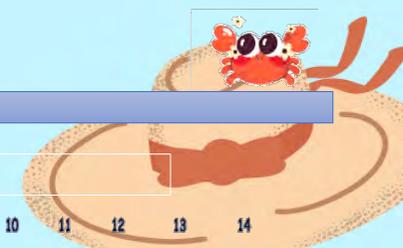


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Verdura variada (no coliflor) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

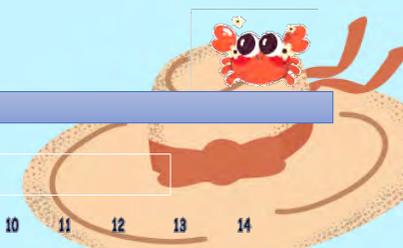


Productos con DOP



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 de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenosen) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta (esp.sin alergenosen) Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (harina maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (pan sin gluten, 3,6) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada	Pasta boloñesa (esp.sin alergenosen) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp.sin alergenosen (6,7) Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

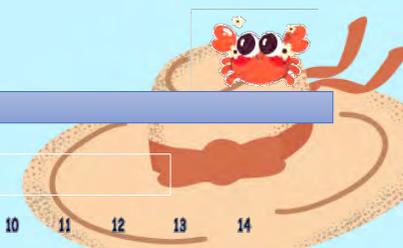


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, cebolla, pimienta) (6) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (esp. sin alérgenos) Merluza al horno con ensalada (4) Flash
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Ensalada de pasta (esp. sin alérgenos) Capresse (tomate, AOVE y orégano) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (harina maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes) (3) Flash
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y bebida de soja	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (pan sin gluten, 3,6) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada	Pasta boloñesa (esp. sin alérgenos) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp. sin alérgenos (6) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

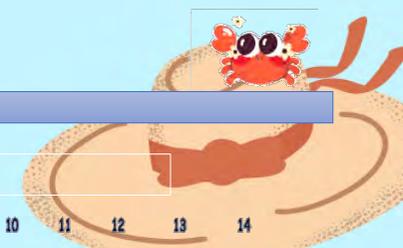


Productos con DOP



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
							edessora						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas esp.sin alergenós., caldo de verduras, cebolla, pimienta) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenós) Merluza al horno con ensalada (4) Flash
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada	Ensalada de pasta (esp.sin alergenós) Capresse (tomate, AOVE y orégano). Merluza a la andaluza con gajos de tomate (harina maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Flash
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (pan sin gluten, 3) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada	Pasta boloñesa (esp.sin alergenós) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp.sin alergenós Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

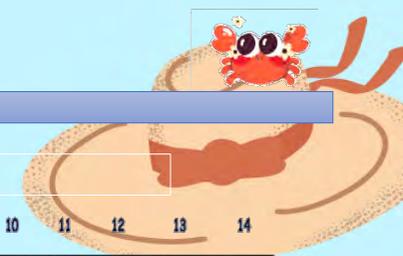


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>York al horno con ensalada de lechuga y tomate</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenosen) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta (esp.sin alergenosen) Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Pavo con guisantes Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (1,6,12) (no huevo)</u> <u>Pavo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (esp.sin alergenosen) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp.sin alergenosen (1,6,7) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

Sin huevo, champiñones ni

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



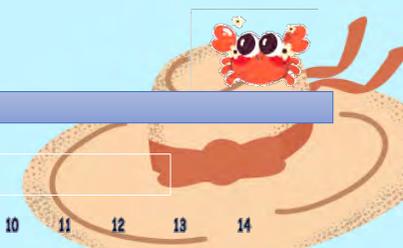
Productos con DOP



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 edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta) (6,7) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>York al horno con ensalada de lechuga y tomate</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (esp. sin alérgenos) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta (esp. sin alérgenos) Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Pavo con guisantes Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (1,6,12) (no huevo)</u> <u>Pavo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (esp. sin alérgenos) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp. sin alérgenos (1,6,7) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



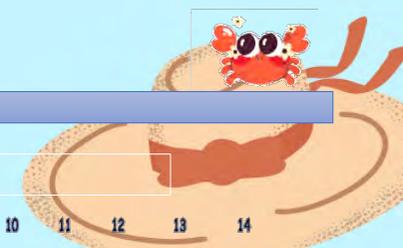
Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Pescado al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>York al horno con ensalada de lechuga y tomate</u> Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenosen) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta (esp.sin alergenosen) Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Pavo con guisantes Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (1,6,12) (no huevo)</u> <u>Pavo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (esp.sin alergenosen) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp.sin alergenosen (1,6,7) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

Sin huevo ni pescado

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



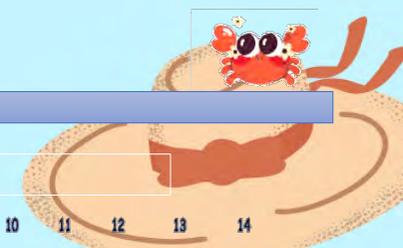
Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa especial (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(esp.sin alergenosen) Salchichas de pavo con ensalada Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta (esp.sin alergenosen) Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Filete de ternera a la plancha con gajos de tomate Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Salchichas de pavo con ensalada Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Pavo con guisantes Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,6,12) (no huevo) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (esp.sin alergenosen) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatitas chips y Pizza esp.sin alergenosen (1,6,7) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

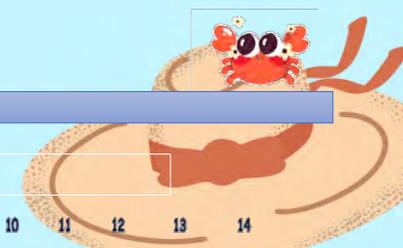


Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Hamburguesa especial con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa especial (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Salchichas de pavo con ensalada Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor al horno Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Filete de ternera a la plancha con gajos de tomate Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Salchichas de pavo con ensalada Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL RIF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de ternera con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Pavo al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza esp.sin alergenos (1,3,6,7) Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

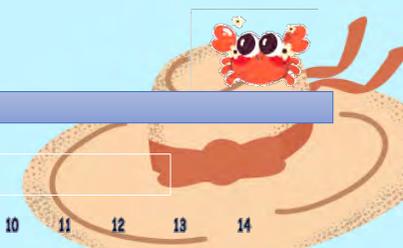


Productos con DOP



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
							edessora						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada (no gallo ni lenguado) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



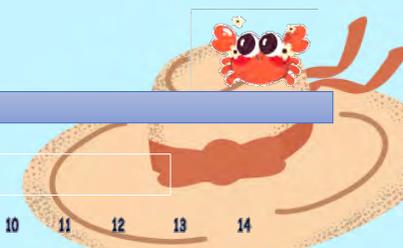
Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edescaza



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	<u>Ensaladilla Rusa esp.sin alergenos (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4)</u> Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo,pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> <u>Huevos a la flamenca (con tomate)(3)</u> Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) <u>Fritura variada (no gallo ni lenguado) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



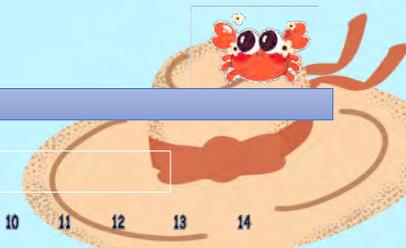
Productos con DOP



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 Altramuces Moluscos edesca



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	<u>Ensaladilla Rusa esp.sin alergenos (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4)</u> Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> <u>Huevos a la flamenca (con tomate)(3)</u> Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL RIF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Verdura variada (no legumbre)</u> Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

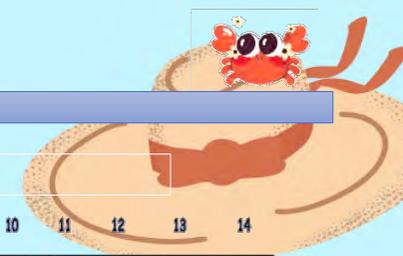


Productos con DOP



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 secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebosada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

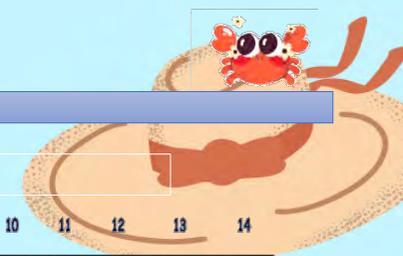


Productos con DOP



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
													edessora



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Lomo de Sajonia c/patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas <u>York al horno con patatitas fritas (12)</u> Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) <u>Fritura variada (no pollo) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (1,3,6,10) <u>York al horno con guarnición</u> Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (1,3,4,6,7,9,10,12) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano



CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2024

Fin 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.**



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL

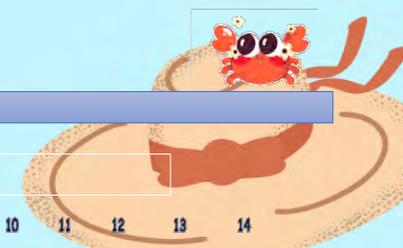


Productos con DOP



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
							edessora						



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA	4	5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	6	7
Aroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Guisantes rehogados con cebollita</u> <u>Albóndigas (no cerdo) en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Ensaladilla Rusa (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo a la plancha c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Garbanzos ecológicos c/sofrito</u> Huevos a la flamenca (tomate y guisantes)(3) Helado (7)
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF	18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	19	20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)	21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Revuelto de huevo y queso con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,7) Fruta de temporada	<u>Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)(no jamón)</u> <u>Fritura variada (no cerdo) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta boloñesa (ternera) (1,3,6,10) Pollo con guarnición Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Ensalada variada, patatas chips y Pizza (no cerdo) (1,3,4,6,7) Flash

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

grupo_servicatering

Feliz



Verano

