

# CEIP TIRSO DE MOLINA - SEPTIEMBRE 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.**









LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b>	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b>
<p>Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)</p> <p>Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p> <p>kcal 672   Lip 20,4   Prot 38,9   HdC 83</p>	<p>Crema de calabacín, puerro y patata (12)</p> <p>Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 668   Lip 27,2   Prot 28,7   HdC 77</p>	<p>Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> <p>kcal 680   Lip 24,2   Prot 30,9   HdC 85</p>	<p>Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 699   Lip 14,1   Prot 28,7   HdC 114</p>	<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p> <p>kcal 659   Lip 36,0   Prot 53,7   HdC 30</p>
<b>16 - Día del Guacamole</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b>	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b>
<p>Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p> <p>kcal 790   Lip 29,8   Prot 41,8   HdC 89</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 720   Lip 39,6   Prot 30,9   HdC 60</p>	<p>Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> <p>kcal 725   Lip 23,5   Prot 37,7   HdC 91</p>	<p>Puré de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 724   Lip 37,9   Prot 23,6   HdC 72</p>	<p>Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p> <p>kcal 775,85   Lip 29,3   Prot 44,8   HdC 83,3</p>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b>	<b>25</b>	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b>	<b>27</b>
<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p> <p>kcal 663   Lip 22,5   Prot 34,8   HdC 80</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Salmon a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 745   Lip 10,0   Prot 28,4   HdC 135</p>	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> <p>kcal 662   Lip 20,7   Prot 23,2   HdC 96</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 751   Lip 27,2   Prot 29,4   HdC 97</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p> <p>kcal 656   Lip 21,9   Prot 22,1   HdC 93</p>
<b>30 - Día Mundial del Limón</b>	<p><b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b></p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara</p>			


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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin frutas secas - SEPTIEMBRE 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b>	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b>
Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b>	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b>
Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12)  Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)  Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b>	<b>25</b>	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b>	<b>27</b>
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)  Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

**30 - Día Mundial del Limón**  
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)   
York al horno c/lechuga y tomate (6)  
Fruta y **leche (7)**

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos



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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin frutos secos ni sésamo - SEPTIEMBRE 20

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b>	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b>
<p>Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10)</p> <p>Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p>	<p>Crema de calabacín, puerro y patata (12)</p> <p>Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p>
<b>16 - Día del Guacamole</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b>	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b>
<p>Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b>	<b>25</b>	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b>	<b>27</b>
<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b>) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p>

<b>30 - Día Mundial del Limón</b>
<p>Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</p> <p>York al horno c/lechuga y tomate (6)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos



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



ayre

# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten - SEPTIEMBRE 2024

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**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> <u>Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal).</u> <u>Fil. merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)</u> Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> <u>Garbanzos ECO</u> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> <u>Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Torilla con ensalada de lechuga (3) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> <u>Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra)</u> (7) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Hamburguesa sin alérgenos de ternera en salsa con patatitas dado (12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa sin alérgenos de ternera con patatas fritas (12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> <u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor al horno Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (fideos sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>30 - Día Mundial del Limón</b> Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) York al horno c/lechuga y tomate (6) Fruta y <b>leche (7)</b>	<div style="text-align: center;"> <b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>                      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                 </div>			

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

 grupo\_servicatering

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

ayre

# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten ni lactosa - SEPTIEMBRE 2024

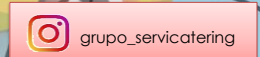
Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal). Filete de merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4). Fruta y <b>leche sin lactosa / bebida de soja</b>	Crema de calabacín, puerro y patata (12). Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano. Fruta de temporada	Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite). Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12). Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6). Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4). Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla). Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12). Postre de <b>soja</b> (6)
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12). Torilla con ensalada de lechuga (3). Fruta y <b>leche sin lactosa / bebida de soja</b>	Brócoli rehogado con ajitos. Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas). Fruta de temporada	Pasta sin alérgenos con tomate y bacon. Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4). Fruta de temporada	Puré de calabaza y zanahoria (12). Hamburguesa sin alérgenos de ternera en salsa con patatitas dado (12). Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave). Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4). Postre de <b>soja</b> (6)
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla). Hamburguesa sin alérgenos de ternera con patatas fritas (12). Fruta y <b>leche sin lactosa / bebida de soja</b>	Arroz con tomate. Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4). Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12). Huevos revueltos con ens. Lechuga y maíz (3). Fruta de temporada	Coliflor al horno. Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con patatas (12). Fruta de temporada	Sopa de cocido (fideos sin alérgenos). Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Postre de <b>soja</b> (6)

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel). York al horno c/lechuga y tomate (6). Fruta y <b>leche sin lactosa / bebida de soja</b>

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

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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gluten, prot. leche ni soja - SEPTIEMBRE 2024

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**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal). Fil. merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (sin pavo) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Fruta de temporada
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Torilla con ensalada de lechuga (3) Fruta de temporada	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Pasta sin alérgenos con tomate y bacon Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Hamburguesa sin alérgenos de ternera en salsa con patatitas dado (12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Fruta de temporada
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa sin alérgenos de ternera con patatas fritas (12) Fruta de temporada	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con ens. Lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor al horno Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con patatas (12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (fideos sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Pollo en salsa Fruta de temporada

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos











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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo - SEPTIEMBRE 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
<p>Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal).</p> <p>Fil. merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p>	<p>Crema de calabacín, puerro y patata (12)</p> <p>Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)</p> <p>Cinta de lomo con Lechuga.</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p> 
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
<p>Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Chuleta de pavo con ensalada de lechuga.</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p> 	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Puré de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p> 
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12)</p> <p>Fruta y <b>leche (7)</b></p> 	<p>Arroz con tomate</p> <p>Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Fil. de ternera con queso y ens. Lechuga y maíz.</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Coliflor al horno</p> <p>Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Sopa de cocido (fideos sin alérgenos)</p> <p>Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b>, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Postre <b>lácteo (7)</b></p>

## 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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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



ayre

# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo, marisco, champiñón - SEPTIEMBRE 20

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal). Fil. merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos ECO guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Cinta de lomo con Lechuga. Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Chuleta de pavo con ensalada de lechuga. Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Fil. de ternera con queso y ens. Lechuga y maíz. Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor al horno Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (fideos sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) York al horno c/lechuga y tomate (6) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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



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





# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo, marisco, frutas secas - SEPTIEMBRE 20

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal). Fil. merluza (con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Cinta de lomo con Lechuga. Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Chuleta de pavo con ensalada de lechuga. Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Fil. de ternera con queso y ens. Lechuga y maíz. Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor al horno Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (fideos sin alérgenos) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) York al horno c/lechuga y tomate (6) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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



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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin huevo ni pescado - SEPTIEMBRE 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> <u>Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal).</u> <u>Filete de ternera con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> <b>Garbanzos ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) <u>Cinta de lomo con Lechuga.</u> Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) <u>Jamón al horno con ensalada (6)</u> Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> <b>Lentejas ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Chuleta de pavo con ensalada de lechuga.</u> Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> <u>Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7).</u> <u>Salchichas en salsa con guisantes.</u> Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) <u>Pavo con ens. de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (6)</u> Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate <u>Lacón con jardinera.</u> Fruta de temporada	<b>25</b> <b>Alubias blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Fil. de ternera con queso y ens. Lechuga y maíz.</u> Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> <u>Coliflor al horno</u> Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> <u>Sopa de cocido (fideos sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>30 - Día Mundial del Limón</b> Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) <u>York al horno c/lechuga y tomate (6)</u> Fruta y <b>leche (7)</b>	<div style="text-align: center;"> <b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>                      1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14                      Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras                 </div>			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

ayre

# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin pescado - SEPTIEMBRE 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.**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Filete de ternera con ensalada de maíz y zanahoria Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Jamón al horno con ensalada (6) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla con ensalada de lechuga (3) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Salchichas en salsa con guisantes Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Pavo con ens. de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (6) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Lacón con jardinera Fruta de temporada	<b>25</b> Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) York al horno c/lechuga y tomate (6) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos



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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin carne de cerdo - SEPTIEMBRE 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> <b>Macarrones ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> <b>Garbanzos ECO</b> guisados (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Tortilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> <b>Lentejas ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Salchichas con patatas (12) Fruta de temporada	<b>18</b> <b>Spaguetis ECO carbonara</b> (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> <b>Alubias blancas ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo (sin chorizo)</b> Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Pollo en salsa Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos



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



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

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Croquetas de jamón c/lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos











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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin gallo ni lenguado - SEPTIEMBRE 2022

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12 - Día Mundial del Batido de Chocolate	13 - Día Internacional del Chocolate
Pasta sin alérgenos con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal). Filete de ternera con ensalada de maíz y zanahoria Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (sin alérgenos) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	Verduras variadas rehogadas Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (sin embutido) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada 	Rehogado de verduras  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
16 - Día del Guacamole	17	18	19 - Día Mundial del Aperitivo	20 - Día Mundial de la Paella
Verduras variadas rehogadas Torilla con ensalada de lechuga (3)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	Pasta sin alérgenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Merluza en salsa verde (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12)  Hamburguesa sin alérgenos de ternera en salsa con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4)  Postre <b>lácteo (7)</b>
23 - ¡Bienvenido Otoño!	24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN	25	26 - Día Mundial de la Salud Ambiental	27
Rehogado de verduras Hamburguesa sin alérgenos de ternera con patatas fritas (12)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)  Fruta de temporada	Verduras variadas salteadas Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada 	Sopa casera (fideos sin alérgenos) Ternera con patata y zanahoria Postre <b>lácteo (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos



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



# CEIP TIRSO DE MOLINA - Menú sin judías blancas - SEPTIEMBRE 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b> Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>10</b> Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<b>11</b> Garbanzos <b>ECO</b> guisados con chorizo (12) (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b> Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b> Lentejas <b>ECO</b> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>17</b> Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<b>18</b> Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b> Puré de calabaza y zanahoria (12) Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b> Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b> Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b> Arroz con tomate Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<b>25</b> Verduras variadas salteadas Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b> Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<b>27</b> Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre <b>lácteo (7)</b>

30 - Día Mundial del Limón
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Croquetas de jamón c/lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos












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



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

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - Día Mundial del Batido de Chocolate</b>	<b>13 - Día Internacional del Chocolate</b>
Macarrones <b>ECO</b> con salsa de tomate frito casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>	Crema de calabacín, puerro y patata (12) Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada	<u>Verduras variadas rehogadas</u> Torilla española (patata y cebolla) con Lechuga (3,12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, embutido de pavo) (6) Bacalao a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento rojo) con ensalada (4) Fruta de temporada 	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)  Pollo en salsa de manzana y cebolla con patatas panaderas (12) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>16 - Día del Guacamole</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19 - Día Mundial del Aperitivo</b>	<b>20 - Día Mundial de la Paella</b>
<u>Verduras variadas rehogadas</u> Huevos villarroy con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,14)  Fruta y <b>leche (7)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Lacón a la Gallega (pimentón, aceite y patatas) Fruta de temporada	<u>Spaguetis ECO carbonara</u> (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) <u>Merluza en salsa verde</u> (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza y zanahoria (12)  Albóndigas de ternera en salsa (aceite, cebolla, pimiento verde y rojo, ajo, tomate, pimienta, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Paella campera (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)  Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas aliñada con AOVE (4) Postre <b>lácteo (7)</b>
<b>23 - ¡Bienvenido Otoño!</b>	<b>24 - Día del Gorila - JORNADA GASTRONÓMICA TARZÁN</b>	<b>25</b>	<b>26 - Día Mundial de la Salud Ambiental</b>	<b>27</b>
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)  Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1,6,12) Fruta y <b>leche (7)</b>	Arroz con tomate  Salmón a la naranja con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4) Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ens. Lechuga y maíz (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)  Pollo al ajillo (guisado con ajitos y perejil) con puré de patata (7,12) Fruta de temporada	<u>Sopa casera (fideos sin alérgenos)</u> <u>Ternera con patata y zanahoria</u> Postre <b>lácteo (7)</b>

<b>30 - Día Mundial del Limón</b>
Patatas guisadas c/verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) 
Croquetas de jamón c/lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta y <b>leche (7)</b>

## 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	Sulfites	Altramuces	Moluscos

BACK TO SCHOOL



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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

 grupo\_servicatering

ayre