











The state of the s	
Productos con E	

		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ingredientes ecológicos Pexados soteribles Solo ACEITE DE OLIVÁ VIRGEN	Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP	8	9	10
		Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
1 2 3 4 5 6 7  Gluten Crustáceos Hueros Pescodo Cocchuete Sojo Leche		Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	tomate (3.6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas fritas (12)
	cáscara	Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7)
LUNES	MARTES	kcal 746 Líp 26,2 Prot 17,4 HdC 110	kcal 623 Líp 17,9 Prot 18,9 HdC 97	kcal 761 Líp 37,6 Prot 28,6 HdC 77
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)		Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmán con refrito de ajo (tomate	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
kcal 707 Líp 24,6 Prot 53,5 HdC 68	kcal 751 Líp 35,2 Prot 32,2 HdC 76	kcal 656 Líp 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 710 Líp 22,1 Prot 21,4 HdC 106	kcal 649 Líp 25,8 Prot 44,2 HdC 60
kcal 707   Líp 24,6   Prot 53,5   HdC 68     20 - Día Mundial de los Pingüinos	kcal /51 Lip 35,2 Prof 32,2 HdC /6	22 Prof 22,1 HdC 93	23 Lip 22,1 Prot 21,4 HdC 106	24 - Día Internacional de la Educación
	21 Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro,		23	
20 - Día Mundial de los Pingüinos  Brócoli rehogado con cebolla y ajitos  Albóndigas de ternera en salsa c/patalitas fritas	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)  Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y	22 Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde,	23  Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla,
20 - Día Mundial de los Pingüinos  Brócoli rehogado con cebolla y ajitos  Albóndigas de ternera en	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensolada de lechuga y tomate (1,3,4)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con	23  Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12) Revuelto de huevo y calabacín con
20 - Día Mundial de los Pingüinos  Brócoli rehogado con cebolla y ajitos  Albóndigas de ternera en salsa c/patatitas fritas (6.7,9,10,12)	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensolada de lechuga y tomate (1,3,4)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.olivo] (12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa y maíz (7)	23  Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12) Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
20 - Día Mundial de los Pingünos  Brócoli rehogado con cebolla y ajitos  Albóndigas de termera en salsa c/pataltitas fritas (6,7,9,10,12)  Fruta y leche (7)	21 Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada	Judías pintas hortelanas (zanchoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuqa v maíz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 767 Líp 24,3 Prot 41,1 HdC 96	Menestra de verduras al pimentón Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12) Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3) Postre Iácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos  Brócoli rehogado con cebolla y ajitos  Albóndigas de termera en salsa c/pataltilas fritas (6.7.9.10,12)  Fruta y leche (7)  kcal 686 Lip 37.4 Prot 41.2 HdC 46	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada kcal 707 Lip 30,3 Prot 20,3 HdC 88  28 - Día del Lego  Patatas guisadas con pollo (12)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa y maíz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 767 Lip 24,3 Prot 41,1 HdC 96	Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada kcal 692 Líp 26,2 Prot 36,9 HdC 77  30  Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla,	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12) Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3) Postre lácteo (7) kcal 652 Líp 27,5 Prot 24,2 HdC 77
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos Albóndigas de termera en salsa c/potatitas (6.7.9,10,12) Fruta y leche (7) kcal 686 Lúp 37,4 Prot 41,2 HdC 46	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)  Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4)  Fruta de temporada kcal 707 Lip 30,3 Prot 20,3 HdC 88  28 - Día del Lego  Patatas guisadas con pollo (12)  Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, pereji vista con parior de tomata diffacta con polico de tomata diffacta con polico de tomata diffacta con polico.	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa y maiz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 767 Lip 24,3 Prot 41,1 HdC 96  29 Lentejas ECO estotadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo,	Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada kcal 692 Líp 26,2 Prot 36,9 HdC 77  30  Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla,	24 - Día Internacional de la Educación  Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)  Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)  Postre lácteo (7)  kcal 652 Lip 27,5 Prot 24,2 HdC 77  31 - Día Internacional de la Cebra  Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos Albóndigas de ternera en salsa c/patatitas (6,7,9,10,12) Fruta y leche (7) kcal 686 Líp 37,4 Prot 41,2 HdC 46	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada kcal 707 Lip 30,3 Prot 20,3 HdC 88  28 - Día del Lego  Patatas guisadas con pollo (12)  Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con	Judías pintas hortelanas (zanchoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(1/2) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa v maíz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 767 Líp 24,3 Prot 41,1 HdC 96  29 Lentejas ECO estotadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de	Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada  kcal 692 Líp 26.2 Prot 36.9 HdC 77  30  Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)  Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	24 - Día Internacional de la Educación Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12) Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3) Postre Iácteo (7) kcal 652 Lip 27,5 Prot 24,2 HdC 77  31 - Día Internacional de la Cebra  Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos ECO,
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos Albóndigas de ternera en salsa c/patatitas (16,7-9,10,12) Fruta y leche (7) kcal 686 Lúp 37,4 Prot 41,2 HdC 46  27  Crema de verduras (12)  Lomo de Sajonia al horno con ensalada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4) Fruta de temporada kcal 707 Lip 30,3 Prot 20,3 HdC 88  28 - Día del Lego  Patatas guisadas con pollo (12)  Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejiu y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) kcal 767 Lip 24.3 Prot 41,1 HdC 96  29 Lentejas ECO estotadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7)	Menestra de verduras al pimentón  Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)  Fruta de temporada  kcal 692 Líp 26.2 Prot 36.9 HdC 77  30  Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)  Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	24 - Día Internacional de la Educación  Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)  Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoría (3)  Postre lácteo (7)  kcal 652 Lip 27,5 Prot 24,2 HdC 77  31 - Día Internacional de la Cebra  Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoría, fideos ECO) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoría, ave, morcillo, chorizo (12)

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





### Menú sin grutos secos

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















DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	DE ALERGENOS 8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustóceas Huevos Pescado Cocahuete Soja Leche		Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, quisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) [1,3,6,10]	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de ternera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9.10.12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa v maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (harina de maíz, 1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
. ,	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7)	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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





### Menú sin prutos secos ni sésamo

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













#### DECLARACIÓN DE ALERGENO

DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustóceas Huevos Pescado Cocchuete Soja Leche	Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara	Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, quisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9.10.12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Musiitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa v maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (harina de maíz, 1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil	Revuelto de huevo y queso con ensalada de	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva)	Complemento del cocido: agricanzos FCO
Lomo de Sajonia al homo con ensalada	y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	naíz y zanahoria (3,7)	con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

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





#### Menú sin gluten

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



cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

20 - Día Mundial de los Pingüinos













1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescodo	Cocohuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altranuces	Moluscos		
		LUN	ES									N	ARTES			
13					14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCA					AR						
Lentejas <b>ECO</b>						ntos	,	Cre	ma	de c	alabo	acín y	puerro	os (12)		•

Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, Filete de pollo al horno con patatitas pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)

Fruta de temporada Fruta y leche (7)

Brócoli rehogado con cebolla y ajitos Hamburguesa de ternera esp

Sin alergenos en salsa c/patatitas fritas Fruta y leche (7)

Crema de verduras (12)



nta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate ruta de temporada

28 - Día del Lego Patatas guisadas con pollo (12) Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con 对 AOVE y orégano (4)

Fruta de temporada

Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)

Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

ruta de temporada

22 Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7) Fruta de temporada

Menestra de verduras al pimentón Filete de limanda a la andaluza con pasta esp. Sin aleraenos salteada (harina de maíz) ruta de temporada

Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, Pasta esp. Sin aleraenos carbonara (nata, bacon. pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva) (12)

cebolla, pimienta negra) (6,7) Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14) Fruta de temporada

Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra,

tomate (3,6) Fruta de temporada

Postre lácteo (7) 16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?

Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, Pasta esp. Sin alergenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pimiento verde, cebolla, tomate natural, oimentón dulce, ajo, laurel)

23

Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)

Fruta de temporada

Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Postre lácteo (7) 24 - Día Internacional de la Educación

Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla. pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)

guisantes) con patatas fritas (12)

10

Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz v zanahoria (3) ostre lácteo (7)

31 - Día Internacional de la Cebra

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)

Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

Postre lácteo (7)

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



Fruta y leche (7)

grupo\_servicatering

Lomo de Sajonia al horno con ensalada



### Menú sin gluten ni proteína de la leche

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

Arroz con salsa de tomate casera (tomate,

Revuelto de huevo con ensalada de maíz y

Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria,

con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)















#### **DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

	1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	cebolla, ajo, sal)	pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	
	Gluten Crustóceos Huevos Pescado Cocahuete Soja Leche	Frutos Apio Mostazo Sésomo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara	Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, quisantes) con patatas fritas (12)
	LUNES	MARTES	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de <b>soja (6,8)</b>
	13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)	cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
		Filete de pollo al horno con patatitas cuadro	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)
	Fruta y <b>bebida de soja (6)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
	20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
\		Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)
	Hamburguesa de ternera esp. Sin alergenos en salsa c/patatitas fritas	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al homo con ensalada de lechuga y maíz	<u>Filete de limanda a la andaluza con pasta esp.</u> <u>Sin alergenos salteada (harina de maíz)</u>	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
	Fruta y <b>bebida de soja (6)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
	27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
	Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Pasta esp. Sin alergenos con bacon (bacon, cebolla, pimienta negra) (6)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fídeos esp. Sin alergenos)

anahoria (3)

Fruta de temporada

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

Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil

y ajo) con gajos de tomate aliñados con 对

AOVE y orégano (4)



Fruta y bebida de soja (6)

grupo\_servicatering

Lomo de Sajonia al horno con ensalada



10

zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

Postre de soja (6,8)

Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) Complemento del cocido: garbanzos ECO,

Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)

# Menú sin gluten, proteína de la leche ni soja

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.















Arroz con salsa de tomate casera (tomate, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) [12] Judías verdes rehogado	us (ajito, aceite, cebolla)
rillete de pescado a la anadiluza (natina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria  Revuelto de huevo c/ens, Lechuga y tomate (3) quisantes) con patatas l	
LUNES MARTES Fruta de temporada Fruta de temporada Fruta de temporada	
13 14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR 15 16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)  Crema de calabacín y puerros (12)  Crema de calabacín y puerros (12)  Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)  Pasta esp. Sin alergenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, lourel)  Patatas a la Riojana (12 pimiento verde, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, lourel)	a, tomate natural,
Merluza al homo con pisto (tomate, calabacín, pimiento, ceballa) y arroz blanco al laurel (4)  Filete de pollo al homo con patatitas  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, ceballa y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)  Huevos revueltos y gajo AOVE y orégano (3)	s de tomate aliñados con
Fruta de temporada	
	onal de la Educación
Brácoli rehogado con cebolla y ajitos  Brácoli rehogado con cebolla y ajitos  Brácoli rehogado con cebolla y ajitos  Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)  Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)  Menestra de verduras al pimentón  (12)	
Hamburguesa de temera esp. Sin alergenos en solsa Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate Lechuga y maíz  Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate Lechuga y maíz  Musitios de pollo al homo con ensalada de Lechuga y maíz  Filete de limanda a la andaluza con posta esp. Sin alergenos salteada (harina de maíz) ensalada de maíz y zan	
Fruta de temporada	
	cional de la Cebra
Crema de verduras (12)  Patatas guisadas con pollo (12)  Patatas g	de ave, puerro, zanahoria,
Merluza a la bilbaína (ceballa, vinagre, perejil vandhoria (3)  Merluza a la bilbaína (ceballa, vinagre, perejil vandhoria (3)  Revuelto de huevo con ensalada de maíz y y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)  Revuelto de huevo con ensalada de maíz y con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)  Complemento del coci con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	
Fruta de temporada	

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





#### Menú sin huevo

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















DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	DE ALERGENOS 8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
	Frutos Apio Mestaza Sésamo Sulfitos Altronuces Moluscos cóscara	<u>Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria</u>	Pavo a la plancha c/ens. Lechuga y tomate (6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, auisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)		Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Filetito de pollo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9,10,12)		Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa y maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta esp. Sin alergenos salteada (harina de maíz)	Tauqitos de termera en salsa con ensalado de maíz y zanahoria
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Pasta esp. Sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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





### Menú sin huevo, marisco ni champiñones

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















LAIRA				
DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	DE ALERGENOS 8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustóceos Huevos Pescado Cocalvaete Soja Leche	Frutos Apio Mostazo Sésamo Sulfitos Altronuces Moluscos cáscara	Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria	Pavo a la plancha c/ens. Lechuga y tomate (6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)	Pasta esp. Sin alergenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al homo con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO,	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Filetito de pollo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)
Albóndigas de ternera en salsa c/patatitas fritas (6,7,9,10,12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	<u>Filete de limanda a la andaluza con pasta esp.</u> <u>Sin alergenos salteada (harina de maíz)</u>	Tauqitos de ternera en salsa con ensalado de maíz y zanahoria
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Pasta esp. Sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Filete de pollo al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta v leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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





# Menú sin huevo, prutos secos ni marisco

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

















DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	DE ALERGENOS 8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustóceas Huevas Pescado Cacahuete Saja Leche	Frutus Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altranjuces Moluscos céscara	Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria	Pavo a la plancha c/ens. Lechuga y tomate (6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, quisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)	Pasta esp. Sin alergenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al homo con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO,	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Filetito de pollo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6,7,9,10,12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	<u>Filete de limanda a la andaluza con pasta esp.</u> <u>Sin alergenos salteada (harina de maíz)</u>	Tauqitos de ternera en salsa con ensalado de maíz y zanahoria
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Pasta esp. Sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
Lomo de Sajonia al horno con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Filete de pollo al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta v leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)





### Menú sin huevo ni pescado

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















DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustáceas Huevas Pescado Cacalhuete Soja Leche	Frutes Apio Mostaza Sécomo Sulfitos Altranuces Moluscos cáscara	York al horno con ensalada de lechuga y zanahoria	Pavo a la plancha c/ens. Lechuga y tomate (6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, quisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)	Pasta esp. Sin alergenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Salchichas de pavo con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (6)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Ragout de temera en salsa c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Filetito de pollo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos Albóndigas de ternera en	Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) (12)
salsa c/patatitas fritas (6,7,9,10,12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	York al horno con pasta esp. Sin alergenos	Taugitos de ternera en salsa con ensalado de maíz y zanahoria
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas <b>ECO</b> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Pasta esp. Sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (6,7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos).
Lomo de Sajonia al horno con ensalada	Salchichas de pavo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (6)	Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Filete de pollo al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)





#### Menú sin 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.















		Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Gluten Crustáceas Huevas Pescado Cacahuete Soja Leche	Frutes Apio Mastaza Sésamo Sulfites Altramuces Maluscos cáscara	Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Filete de pollo al homo con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fídeos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Patatas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) (12)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave sin carne (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9.10.12)	Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4)	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuaa v maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)		Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Spaguettis ECO con nata (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Device all houses are a great and a	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil	Revuelto de huevo y queso con ensalada de	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva)	Complemento del cocido: garbanzos
Pavo al horno con ensalada	y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)	maíz y zanahoria (3,7)	con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	ECO, zanahoria, ave sin carne (12)

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





# Menú sin judías blancas

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

















	8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Puré de zanahoria y patata (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
		Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fídeos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9,10,12)	Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4)	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)	Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada		Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7)	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta v leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)





### Menú sin garbanzos, lentejas ni guisantes

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













#### **DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Gluten Crustáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apia Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Maluscas

LUNES	MARTES		
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR		
Verduras rehgadas con ajito y aceite	Crema de calabacín y puerros (12)	Sop	
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	<u>Co</u>	
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Frut	
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21		
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Juc	

Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)
Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4)

riold y lectile (7)	Tibia de lemporada
27	28 - Día del Lego
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada

MIÉRCOLES	JUEVES	
8	9	
Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judí
Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Caro cebo
Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postr
15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	

pa de cocido (caldo de ave, puerro, zananoria, eos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1.3,6,10)

Salmón con refrito de ajo (tomate omplemento del cocido: zanahoria, ave, natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) orcillo, chorizo, sin garbanzos (12) c/ensalada de lechuga y tomate (4) uta de temporada y pan integral (1) Fruta de temporada

días pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, Menestra de verduras al pimentón ebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)

23

Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, Filete de limanda a la andaluza con pasta curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con integral (1,3,4,6,10) ensalada de lechuga y maíz (7) Fruta de temporada y pan integral (1) Fruta de temporada

Spaquettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla, Salteado de verduras variadas pimienta negra) (1,3,6,7,10)

Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1) Fruta de temporada

22

ías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) camusa toledana (magro de cerdo, tomate, oolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra) CON tatas fritas (12) tre lácteo (7)

Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)

Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)

24 - Día Internacional de la Educación

Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Frfitura de verduras variadas

Postre lácteo (7)

deos ECO) (1,3,6,10)

31 - Día Internacional de la Cebra Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,

Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) Complemento del cocido: zanahoria, ave,

morcillo, chorizo, sin garbanzos (12)

Postre lácteo (7)

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



Albóndigas de ternera en

salsa c/patatitas fritas

(6,7,9,10,12)

Fruta y leche (7)



### Menú sin legumbre, gallo ni lenguado

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















DECLA	RAC	ION	DE	ALER	GENO!

PRO 1010/611	DE ALERGENOS			
1 2 3 4 5 6 7		Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Puré de zanahoria y patata (12)	Verduritas variada salteada
Gluten Crustócaos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche	Frutos Apio Mestazo Sésomo Sulfitos Altromuces Moluscos cáscara	Filete de pescado a la andaluza (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y zanahoria	Revuelto de huevo c/ens. Lechuga y tomate (3)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra) CON
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Verduras rehgadas con ajito y aceite	Crema de calabacín y puerros (12)	SODA de COCIAO (caldo de ave, puerro, zananoria,		Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)	Filete de pollo al horno con patatitas cuadro	morcillo, charizo, sin garbanzos (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de fideos esp. Sin alergenos con verduras (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Verduras variadas rehogadas	Crema de zanahoria y patata (12)	Erfitura de verduras variadas
Hamburguesa de ternera esp. Sin alergenos en salsa c/patatitas fritas	Empanadillas de atún c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4)		Filete de limanda a la andaluza con pasta esp. Sin alergenos (harina de maíza,4)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)	Patatas guisadas con pollo (12)		Pasta esp. Sin alergenos con nata (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) [7]	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada	Merluza a la bilbaína (cebolla, vinagre, perejil y ajo) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4)		Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo, sin garbanzos (12)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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





# Menú sin gallo ni lenguado

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















		Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
		Sepia rebozada con ensalada de lechuga y zanahoria (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Merluza al horno con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón con refrito de ajo (tomate natural, pimiento rojo, cebolla y ajo) c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6,7,9,10,12)	Empanadillas de afún c/ensalada de lechuga y	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	Filete de limanda a la andaluza con pasta integral (1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)		Lentejas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Spaguettis <b>ECO</b> carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada		Revuelto de huevo y queso con ensalada de maíz y zanahoria (3,7)	Filete de caballa al ajillo (perejil, ajo, aceite de oliva) con ensalada de lechuga, y tomate (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)

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





### Menú sin pescado

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















DECLARACIÓN 1 2 3 4 5 6 7	8 9 10 11 12 13 14	Arroz con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal)	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
		York al homo con ensalada de lechuga y zanahoria	Revuelto de huevo y pavo c/ens. Lechuga y tomate (3,6)	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas fritas (12)
LUNES	MARTES	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA MADAGASCAR	15	16 - Día Internacional de la Croqueta - ¿Por qué no echas un vistazo a la propuesta de cenas?	17
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) {1,3,6,10}	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (12) (chorizo, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Salchichas de pavo con pisto (tomate, calabacín, pimiento, cebolla) y arroz blanco al laurel (6)	Escalope de pollo con patatitas cuadro (1,6,10,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Ragout de ternera en salsa c/ensalada de lechuga y tomate (4)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)
Fruta y <b>leche (7)</b>	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
20 - Día Mundial de los Pingüinos	21	22	23	24 - Día Internacional de la Educación
Brócoli rehogado con cebolla y ajitos	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Judías pintas hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Menestra de verduras al pimentón	Garbanzos ECO estofados c/verduras(cebolla, pim, rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite)
Albóndigas de temera en salsa c/patatitas fritas (6.7.9,10,12)	Cinta de lomo c/ensalada de lechuga y tomate	Muslitos de pollo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con ensalada de lechuga y maíz (7)	York al horno con pasta integral (1,3,4,6,10)	Revuelto de huevo y calabacín con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
27	28 - Día del Lego	29	30	31 - Día Internacional de la Cebra
Crema de verduras (12)		Lentejas <b>ECO</b> estofadas con verduras (zanahoria,	Spaguettis ECO carbonara (nata, bacon, cebolla,	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,
	Patatas guisadas con pollo (12)	pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	pimienta negra) (1,3,6,7,10)	fideos <b>ECO</b> ) (1,3,6,10)
Lomo de Sajonia al homo con ensalada	Salchichas de pavo con gajos de tomate	ac.oliva) (12)		fideos ECO) (1,3,6,10)  Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)



