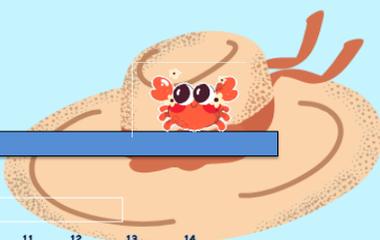


# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
kcal 667   Líp 28,3   Prot 26,0   HdC 77	kcal 762   Líp 16,5   Prot 39,1   HdC 114	kcal 689   Líp 25,0   Prot 22,6   HdC 93	kcal 698   Líp 36,8   Prot 88,5   HdC 3	kcal 732   Líp 22,0   Prot 53,6   HdC 80
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
kcal 614   Líp 26,0   Prot 31,9   HdC 63	kcal 713   Líp 16,0   Prot 34,6   HdC 108	kcal 656   Líp 27,0   Prot 32,8   HdC 70	kcal 719   Líp 31,6   Prot 24,6   HdC 84	kcal 728   Líp 27,0   Prot 52,0   HdC 69
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) <b>Helado (7)</b>
kcal 677   Líp 19,6   Prot 27,5   HdC 98	kcal 684   Líp 28,2   Prot 25,0   HdC 83	kcal 721   Líp 29,2   Prot 37,5   HdC 77	kcal 675   Líp 30,5   Prot 39,4   HdC 61	kcal 745   Líp 43,2   Prot 46,4   HdC 43

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

# Feliz



# Verano

alyre



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin frutos secos



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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) <u>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) <u>Salchichas de pavo con ensalada mixta</u> <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin frutos secos ni sésamo



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alérgenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) <u>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) <u>Salchichas de pavo con ensalada mixta</u> <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

ayre grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin gluten



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p>Coliflor al horno</p> <p>Hamburguesa esp. Sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6)</p> <p>Filete de bacalao a la andaluza con ensalada (harina de maíz, 2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergenos, caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
<p>Brócoli rehogado con ajito y cebolla</p> <p>Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)</p> <p>Merluza a la andaluza con ajiolos de tomate (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Pasta esp. Sin alergenos salteada con ajo y perejil</p> <p>Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)</p> <p>Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Huevo frito con patatas y pimientos (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Salmorejo Cordobés esp. Sin alergenos</p> <p>York a la plancha c/patata al vapor (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada Campera (3,4,12)</p> <p>Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta esp. Sin alergenos Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada mixta (6)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin gluten ni leche



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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (harina de maíz, 2,4,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergenos, caldo de ave., ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Postre de soja (6,8)
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenos salteada con ajo y perejil Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) Postre de soja (6,8)
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés esp. Sin alergenos York a la plancha c/patata al vapor (12) Fruta de temporada	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. Sin alergenos Caprese (tomate, AOVE y orégano) Salchichas de pavo con ensalada mixta (6) Postre de soja (6,8)

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin gluten, 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.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alérgenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (harina de maíz, 2,4,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (pasta esp. Sin alérgenos, caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta roja, pimienta verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alérgenos salteada con ajo y perejil Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) Fruta de temporada
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés esp. Sin alérgenos York a la plancha c/patata al vapor (12) Fruta de temporada	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. Sin alérgenos Caprese (tomate, AOVE y orégano) Salchichas de pavo esp. Sin alérgenos con ensalada mixta 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...

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin huevo



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p><u>Coliflor al horno</u></p> <p>Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6)</p> <p>Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Yor k al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p><u>Ensaladilla Rusa casera</u> (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergen. caldo de ave., ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
<p>Brócoli rehogado con ajito y cebolla</p> <p>Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)</p> <p><u>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate</u> (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p><u>Pasta esp. Sin alergen. salteada con ajo y perejil</u></p> <p>Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)</p> <p>Yor k al horno con ensalada</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p><u>Filete de ternera con patatas y pimientos</u> (12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p><u>Salmorejo Cordobés esp. Sin alergen.</u></p> <p>Yor k a la plancha c/patata al vapor (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p> 	<p>Ensalada Campera (4,12)</p> <p>Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Ensalada de pasta esp. Sin alergen. Caprese</u> (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)</p> <p><u>Salchichas de pavo con ensalada mixta</u></p> <p><b>Helado (7)</b></p> 

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

# Feliz



# Verano

ayre grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## 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.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p>Coliflor al horno</p> <p>Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6)</p> <p>Filet. De ternera con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>York al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún, claro, guisantes) (4,12)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergen. caldo de ave., ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
<p>Brócoli rehogado con ajito y cebolla</p> <p>Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)</p> <p>Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Pasta esp. Sin alergen. salteada con ajo y perejil</p> <p>Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)</p> <p>York al horno con ensalada</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Filete de ternera con patatas y pimientos (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Salmorejo Cordobés esp. Sin alergen.</p> <p>York a la plancha c/patata al vapor (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Ensalada Campera (4,12)</p> <p>Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta esp. Sin alergen. Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada mixta (6)</p> <p><b>Helado (7)</b></p>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin huevo, frutos secos ni marisco



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alergen <sup>os</sup> en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) York al horno con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada 	Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergen <sup>os</sup> , caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajillo y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con aji <sup>os</sup> de tomate (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta esp. Sin alergen <sup>os</sup> salteada con ajo y perejil Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada 	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) York al horno con ensalada <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Filete de ternera con patatas y pimientos (12) Fruta de temporada 	Salmorejo Cordobés esp. Sin alergen <sup>os</sup>  York a la plancha c/patata al vapor (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. Sin alergen <sup>os</sup> Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Salchichas de pavo con ensalada mixta  <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

ayre  grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## 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 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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p>Coliflor al horno</p> <p>Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6)</p> <p>Filet. De ternera con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>York al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Ensaladilla Rusa casera (patata, zanahoria, guisantes) (12)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergen. caldo de ave., ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)</p> <p>York al horno con ensalada</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
<p>Brócoli rehogado con ajito y cebolla</p> <p>Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo)</p> <p>Salchichas de pavo con gajos de tomate (6)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Pasta esp. Sin alergen. salteada con ajo y perejil</p> <p>Filete de ternera con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)</p> <p>York al horno con ensalada</p> <p><b>Helado (7)</b></p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Filet. De pollo con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada y <b>leche (7)</b></p>	<p>Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Filete de ternera con patatas y pimientos (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Salmorejo Cordobés esp. Sin alergen.</p> <p>York a la plancha c/patata al vapor (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Ensalada Campera (12)</p> <p>Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta esp. Sin alergen. Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (7)</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada mixta</p> <p><b>Helado (7)</b></p>

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

# Feliz



# Verano

ayre grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin judías blancas



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Verdurita variada salteada</u> Huevo frito con patatas y pimientos (3,12)  Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12)  York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) <b>Helado (7)</b> 

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

# Feliz



# Verano

alyre

 grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin garbanzos, lentejas ni guisantes



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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro y mahonesa) (3,4,6,12)</u> Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)	Verdurita variada Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12)	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin legumbre, gallo ni lenguado



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa esp. Sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (harina de maíz, 2,4,14) Fruta de temporada	Verduras variadas rehogadas Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (pasta esp. Sin alergenos, caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con ajiós de tomate (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Verdura variada rehogada Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta esp. Sin alergenos salteada con ajo y perejil Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Verdura variada Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Verdura variada salteada Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés esp. Sin alergenos York a la plancha c/patata al vapor (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. Sin alergenos Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Salchichas de pavo esp. Sin alergenos con ensalada mixta <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

ayre grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin gallo ni lenguado



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12)	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York villarroy c/patata al vapor (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## Menú sin pescado



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



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor al horno Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De ternera con ensalada Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) York al horno con ensalada <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla Cinta de lomo al horno c/patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Salchichas de pavo con gajos de tomate (6) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Filete de ternera con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Fil. De pollo con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) York a la plancha c/patata al vapor (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,12) Pavo al horno con ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Ensalada de pasta Caprese (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ensalada mixta <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering



# CEIP TIRSO DE MOLINA - JUNIO 2025

## 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.



### 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	Altramuzes	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b>	<b>3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Hamburguesa en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/ensalada (6,10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz al estilo oriental (zanahoria, maíz y pavo) (6) Fil. De bacalao a la andaluza con ensalada (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,12) Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) <b>Helado (7)</b>
<b>9 - DÍA DE LOS OCÉANOS</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 - JORNADA GASTRONÓMICA DE VAIANA</b>	<b>13</b>
Brócoli rehogado con ajito y cebolla <u>Pollo al horno c/patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Paella mixta (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Ragout de pavo en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) c/patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Pasta salteada con ajito y perejil (1,3,6,10) Limanda en salsa con ensalada de lechuga y maíz (4)	Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras Huevos a la flamenca (con salsa de tomate y guisantes) con ensalada (3) <b>Helado (7)</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 - MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Arroz con salsa de tomate Sardinillas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</u> Huevo frito con patatas y pimientos (3,12) Fruta de temporada	Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) <u>Pavo en salsa c/patata al vapor (12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Ensalada Campera (3,4,12) Merluza en su jugo con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Fritura variada (*) con ensalada mixta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) <b>Helado (7)</b>

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

# Feliz



# Verano

alyre

grupo\_servicatering

