

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
6					7					8					9					10				
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)					Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Puré de calabacín y puerros (12)					Macarrones integrales con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10)					Judías verdes rehogadas al pimentón				
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)					Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)					Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)					Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)					Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)				
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Postre lácteo (7) (*)				
kcal 747	Líp 36,0	Prot 34,7	HdC 71		kcal 614	Líp 17,8	Prot 18,1	HdC 95		kcal 682	Líp 23,0	Prot 38,7	HdC 80		kcal 723	Líp 22,8	Prot 40,8	HdC 89		kcal 644	Líp 23,1	Prot 44,3	HdC 65	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD																								
13					14					15					16 - Día Mundial del Pan					17 - JORNADA ALEMANA				
FESTIVO					Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)					Guisantes rehogados con cebollita					Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)					Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)				
					Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)					Lacón asado con puré de patata casero (7,12)					Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)					Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)				
					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Postre lácteo (7) (*)				
kcal 657	Líp 18,1	Prot 28,7	HdC 95		kcal 627	Líp 37,8	Prot 32,7	HdC 64		kcal 692	Líp 19,3	Prot 23,1	HdC 106		kcal 638	Líp 15,0	Prot 27,8	HdC 98		kcal 677	Líp 25,6	Prot 36,0	HdC 76	
20					21 - Día de la Manzana					22					23					24				
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)					Coliflor rehogada al pimentón					Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)					Arroz con salsa de tomate casera					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)				
Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga					Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)					Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)					Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)					Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)				
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Postre lácteo (7) (*)				
kcal 643	Líp 20,9	Prot 51,2	HdC 63		kcal 680	Líp 31,7	Prot 23,0	HdC 76		kcal 675	Líp 12,1	Prot 21,4	HdC 120		kcal 692	Líp 16,3	Prot 33,7	HdC 102		kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93	
27					28					29					30					31 - DÍA DEL ARROZ				
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)					Rehogado de verduras variadas					Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)					Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)					Crema hortelana (12)				
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)					Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)					Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)					Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)					Pollo asado con guarnición de arroz al laurel				
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Postre lácteo (7) (*)				
kcal 703	Líp 26,6	Prot 45,6	HdC 70		kcal 661	Líp 14,1	Prot 19,6	HdC 114		kcal 639	Líp 20,9	Prot 21,8	HdC 91		kcal 674	Líp 14,0	Prot 23,3	HdC 114		kcal 714	Líp 15,1	Prot 31,1	HdC 113	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
 (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

Puré de calabacín y puerros (12)

Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Macarrones integrales con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10)

Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)

Fruta de temporada

Judías verdes rehogadas al pimentón

Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)

Postre lácteo (7) (*)

CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6

7

8

9

10

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)

Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

Fruta de temporada y leche (7)

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

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

Fruta de temporada y pan integral (1)

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)

Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)

Fruta de temporada



Brócoli rehogado con ajito y cebollita

Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)

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

Postre lácteo (7) (*)



13

14

15

16 - Día Mundial del Pan

17 - JORNADA ALEMANA

FESTIVO

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y leche (7)

Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)

Fruta de temporada y pan integral (1)



Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)

Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)

Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)

Fruta de temporada y pan integral (1)



Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)

Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)

Postre lácteo (7) (*)



20

21 - Día de la Manzana

22

23

24

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y leche (7)

Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)

Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

Arroz con salsa de tomate casera

Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)

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

Postre lácteo (7) (*)

27

28

29

30

31 - DÍA DEL ARROZ

Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)

Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)

Fruta de temporada y leche (7)

Rehogado de verduras variadas

Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)

Fruta de temporada

Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)

Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)

Fruta de temporada y pan integral (1)

Crema hortelana (12)

Pollo asado con guarnición de arroz al laurel

Postre lácteo (7) (*)



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayne

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin frutos secos ni sésamo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)
Fruta de temporada y **leche (7)**

7

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

8

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (1)
Hamburguesa de ternera esp. sin alergen
os con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento)
Fruta de temporada

9



Brócoli rehogado con ajito y cebollita
Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

10

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, **fideos ECO**) (1,3,6,10)
Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Postre lácteo (7) (*)

13

FESTIVO

14

Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)
Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

15

Guisantes rehogados con cebollita
Lacón asado con puré de patata casero (7,12)
Fruta de temporada

16 - Día Mundial del Pan

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)
Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**



17 - JORNADA ALEMANA

Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)
Postre lácteo (7) (*)



20

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)
Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga
Fruta de temporada y **leche (7)**

21 - Día de la Manzana



Coliflor rehogada al pimentón
Albóndigas de ternera especial sin alergen
os en salsa de tomate y perejil con pasta integral
(1,3,6,10)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

22

Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)
Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta de temporada

23

Arroz con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

24

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, **fideos ECO**) (1,3,6,10)
Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Postre lácteo (7) (*)

27

Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)
Fruta de temporada y **leche (7)**

28

Rehogado de verduras variadas
Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

29

Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)
Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)
Fruta de temporada

30

Sopa de picadillo (**fideos ECO**, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)
Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)
Fruta de temporada y **pan integral (1)**

31 - DÍA DEL ARROZ

Crema hortelana (12)
Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Postre lácteo (7) (*)



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayne

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin gluten

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

Puré de calabacín y puerros (12)

Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)

Fruta de temporada

Macarrones esp. Sin alergenitos con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)

Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)

Fruta de temporada

Judías verdes rehogadas al pimentón

Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)

Postre lácteo (7) (*)

CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6

7

8

9

10

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)

Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)

Fruta de temporada y **leche (7)**

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

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

Fruta de temporada

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)

Hamburguesa de ternera esp. sin alergenitos con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento)

Fruta de temporada



Brócoli rehogado con ajito y cebollita

Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergenitos salteada (4)

Fruta de temporada

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

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

Postre lácteo (7) (*)



13

14

15

16 - Día Mundial del Pan

17 - JORNADA ALEMANA

FESTIVO

Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)

Fruta de temporada

Guisantes rehogados con cebollita

Lacón asado con puré de patata casero (7,12)

Fruta de temporada

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)

Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)

Fruta de temporada



Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)

Schinitzel de pollo casero sin alergenitos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)

Postre lácteo (7) (*)



20

21 - Día de la Manzana

22

23

24

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de limanda a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y **leche (7)**

Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alergenitos (10,11,12)

Fruta de temporada



Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)

Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

Arroz con salsa de tomate casera

Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)

Fruta de temporada

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

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

Postre lácteo (7) (*)

27

28

29

30

31 - DÍA DEL ARROZ

Macarrones esp. Sin alergenitos con salsa de tomate casera

Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)

Fruta de temporada y **leche (7)**

Rehogado de verduras variadas

Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)

Fruta de temporada

Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)

Fruta de temporada

Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenitos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo)

Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)

Fruta de temporada

Crema hortelana (12)

Pollo asado con guarnición de arroz al laurel

Postre lácteo (7) (*)



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin gluten ni 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES

MARTES

6

7

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)
Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)
Fruta y **bebida de soja (6)**

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)
Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)
Fruta de temporada

13

14

FESTIVO

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)
Filete de limanda a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga
Fruta y **bebida de soja (6)**

Coliflor rehogada al pimentón
Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alergen (10,11,12)
Fruta de temporada



27

28

Macarrones esp. Sin alergen con salsa de tomate casera
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)
Fruta y **bebida de soja (6)**

Rehogado de verduras variadas
Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)
Fruta de temporada

MIÉRCOLES

1

Puré de calabacín y puerros (12)
Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)
Fruta de temporada

JUEVES

2

Macarrones esp. Sin alergen con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)
Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)
Fruta de temporada

VIERNES

3

Judías verdes rehogadas al pimentón
Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)
Postre de soja (6,8)

CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

8

9

10

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)
Hamburguesa de ternera esp. sin alergen con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento)
Fruta de temporada



Brócoli rehogado con ajito y cebollita
Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergen salteada (4)
Fruta de temporada

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen)
Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Postre de soja (6,8)



15

16 - Día Mundial del Pan

17 - JORNADA ALEMANA

Guisantes rehogados con cebollita
Lacón asado con puré de patata casero (sin leche, 12)
Fruta de temporada

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)
Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)
Fruta de temporada



Crema de calabaza al estilo alemán (sin leche, 12)
Schinitzel de pollo casero sin alergen con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)
Postre de soja (6,8)



22

23

24

Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)
Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)
Fruta de temporada

Arroz con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)
Fruta de temporada

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen)
Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Postre de soja (6,8)

29

30

31 - DÍA DEL ARROZ

Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)
Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)
Fruta de temporada

Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergen, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo)
Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)
Fruta de temporada

Crema hortelana (12)
Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Postre de soja (6,8)



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

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering



Central de CATERING



CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin gluten, soja ni 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

Puré de calabacín y puerros (12)

Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)

Fruta de temporada

Macarrones esp. Sin alérgenos con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)

Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)

Fruta de temporada

Judías verdes rehogadas al pimentón

Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)

Fruta de temporada

CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6

7

8

9

10

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)

Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)

Fruta de temporada

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

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

Fruta de temporada

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)

Hamburguesa de ternera esp.sin alérgenos con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento)

Fruta de temporada



Brócoli rehogado con ajito y cebollita

Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alérgenos salteada (4)

Fruta de temporada

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

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

Fruta de temporada



13

14

15

16 - Día Mundial del Pan

17 - JORNADA ALEMANA

FESTIVO

Lentejas **ECO** Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y cebolla (3)

Fruta de temporada

Guisantes rehogados con cebollita

Lacón asado con puré de patata casero (sin leche, 12)

Fruta de temporada

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)

Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)

Fruta de temporada



Crema de calabaza al estilo alemán (sin leche, 12)

Schnitzel de pollo casero sin alérgenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)

Fruta de temporada



20

21 - Día de la Manzana

22

23

24

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de limanda a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada

Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alérgenos (10,11,12)

Fruta de temporada



Alubias blancas **ECO** estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)

Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

Arroz con salsa de tomate casera

Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)

Fruta de temporada

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

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

Fruta de temporada

27

28

29

30

31 - DÍA DEL ARROZ

Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate casera

Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)

Fruta de temporada

Rehogado de verduras variadas

Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)

Fruta de temporada

Lentejas **ECO** con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)

Fruta de temporada

Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo)

Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)

Fruta de temporada

Crema hortelana (12)

Pollo asado con guarnición de arroz al laurel

Fruta de temporada



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

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga</u> (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>York plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajito y cebollita <u>Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergen</u> os salteada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen)os Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y cebolla</u> (6) Fruta de temporada y pan integral (1)		Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) <u>Schnitzel de pollo casero sin alergen</u> os con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz) Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alergen</u> os (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta de temporada		Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen)os Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31 - DÍA DEL ARROZ	
Macarrones esp. Sin alergenos con salsa de tomate casera Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)		Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Filete de ternera a la plancha con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE</u> Fruta de temporada		Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergen)os, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga</u> (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema hortelana (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6		7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	
Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)	York plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alérgenos salteada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)	
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Guisantes rehogados con cebollita	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)	
	Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y cebolla (6)	Lacón asado con puré de patata casero (7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schnitzel de pollo casero sin alérgenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)	
	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)	
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Coliflor rehogada al pimentón	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	
Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga	Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alérgenos (10,11,12)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria	Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)	
27	28	29	30	31 - DÍA DEL ARROZ	
Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate casera	Rehogado de verduras variadas	Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Crema hortelana (12)	
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Filete de ternera a la plancha con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE	Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayne

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin huevo, marisco ni 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.**

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga</u> (4) Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>York plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajito y cebollita <u>Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergen salteada</u> (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y cebolla</u> (6) Fruta de temporada y pan integral (1)		Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) <u>Schnitzel de pollo casero sin alergen con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)</u> Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alergen</u> (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)		<u>Alubias blancas ECO</u> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta de temporada		Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31 - DÍA DEL ARROZ	
<u>Macarrones esp. Sin alergen con salsa de tomate casera</u> Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)		Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		<u>Lentejas ECO</u> con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Filete de ternera a la plancha con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE</u> Fruta de temporada		<u>Sopa de picadillo</u> (fideos esp. Sin alergen, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga</u> (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema hortelana (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayne

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pollo con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>York plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Patatas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)</u> Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	 Brócoli rehogado con ajito y cebollita <u>Filete de pavo a la plancha con pasta esp. Sin alergenitos salteada</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenitos) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	<u>Lentejas ECO Campesinas (12)</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y cebolla (6)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) <u>Filete de ternera con chips de calabacín al horno</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	 Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) <u>Schnitzel de pollo casero sin alergenitos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)</u> Postre lácteo (7) (*)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>York al horno con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)	 Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alergenitos (10,11,12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Alubias blancas ECO</u> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera <u>Filete de pavo en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenitos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
27	28	29	30	31 - DÍA DEL ARROZ
<u>Ensalada especial sin alergenitos</u> <u>Macarrones esp. Sin alergenitos con salsa de tomate casera</u> Fruta de temporada y leche (7)	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Lentejas ECO</u> con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Filete de ternera a la plancha con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenitos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)</u> <u>Filete de pavo a la plancha con lechuga</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	 Crema hortelana (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering



Central de
CATERING



CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pollo con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1)		Patatas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajito y cebollita <u>Filete de pavo a la plancha con pasta esp. Sin alérgenos salteada</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)		Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) <u>Filete de ternera con chips de calabacín al horno</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>York al horno con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)		Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada		Arroz con salsa de tomate casera <u>Filete de pavo en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31 - DÍA DEL ARROZ	
<u>Ensalada especial sin alérgenos</u> Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Fruta de temporada y leche (7)		Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada		Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Filete de pavo a la plancha con lechuga</u> Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema hortelana (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering



Central de
CATERING



CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Guisantes rehogados con cebollita	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)	Lacón asado con puré de patata casero (7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)
	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Coliflor rehogada al pimentón	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga	Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)	Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)	Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
27	28	29	30	31 - DÍA DEL ARROZ
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)	Rehogado de verduras variadas	Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Crema hortelana (12)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayne

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

1	2	3
Puré de calabacín y puerros (12)	Macarrones esp. Sin alergen con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)	Verdura variada rehogada sin legumbre
Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)	Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)	Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)
Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
6	7	8
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga</u> (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Puré de patata y zanahoria</u> (12) Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) <u>Hamburguesa de ternera esp.sin alergen con pisto</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) Fruta de temporada
13	14	15
FESTIVO	<u>Puré de patata y zanahoria</u> (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	<u>Verdura variada rehogada sin legumbre</u> Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada
20	21 - Día de la Manzana	22
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>Filete de limanda a la andaluza</u> (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera esp.sin alergen en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alergen</u> (10,11,12) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	<u>Puré de patata y zanahoria</u> (12) Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada
27	28	29
<u>Macarrones esp. Sin alergen con salsa de tomate casera</u> Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Rehogado de verduras variadas sin legumbre</u> Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	<u>Verdura variada rehogada sin legumbre</u> Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada
30	31 - DÍA DEL ARROZ	
<u>Sopa de picadillo</u> (fideos esp. Sin alergen, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga</u> (4) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	<u>Crema hortelana</u> (12) sin legumbre Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin garbanzos, guisantes ni lentejas

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido sin garbanzos:</u> zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	<u>Puré de patata y zanahoria (12)</u> Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Verdura variada rehogada</u> Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera esp.sin alergenoss en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Alubias blancas ECO</u> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera <u>Merluza en salsa verde sin guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido sin garbanzos:</u> garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
27	28	29	30	31 - DÍA DEL ARROZ
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Verdura variada rehogada</u> Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema hortelana (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
 (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de
CATERING

ayme

CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



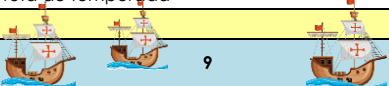
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)		Brócoli rehogado con ajito y cebollita		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos revueltos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)		(tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)		Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	
13	FESTIVO	14		15	16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA		
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Guisantes rehogados con cebollita		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)			
Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)		Lacón asado con puré de patata casero (7,12)		Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)		Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)			
Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)			
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24	25		26		
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)		Coliflor rehogada al pimentón		Puré de patata y zanahoria (12)		Arroz con salsa de tomate casera		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	
Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga		Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)		Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)		Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	
27	28	29	30	31 - DÍA DEL ARROZ		1		2	
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)		Rehogado de verduras variadas		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)		Crema hortelana (12)	
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)		Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)		Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)		Pollo asado con guarnición de arroz al laurel	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering



Central de CATERING



CEIP TIRSO DE MOLINA - OCTUBRE 2025

Sin carne de cerdo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES



MARTES



CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD

6

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)

Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

Fruta de temporada y **leche (7)**

13

FESTIVO

20

Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de limanda a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y **leche (7)**

27

Macarrones **ECO** con salsa de tomate casera (1,3,6,10)

Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)

Fruta de temporada y **leche (7)**

7

Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)

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

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

14

Lentejas **ECO** Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

21 - Día de la Manzana



Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

28

Rehogado de verduras variadas

Filete de ternera con patatas dado (12)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

MIÉRCOLES

1

Puré de calabacín y puerros (12)

Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

8

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)

Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)

Fruta de temporada



15

Guisantes rehogados con cebollita

Salchichas de pavo con puré de patata casero (6,7,12)

Fruta de temporada

22

Alubias blancas **ECO** estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)

Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

29

Lentejas **ECO** con verduras (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)

Huevos revueltos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)

Fruta de temporada

JUEVES

2

Macarrones **integrales** con tomate, cebolla, ajo, zanahoria, orégano (1,3,6,10)

Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)

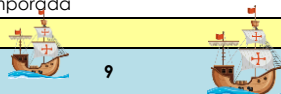
Fruta de temporada

9

Brócoli rehogado con ajito y cebollita

Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**



16 - Día Mundial del Pan

Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)

Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**



23

Arroz con salsa de tomate casera

Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

30

Sopa de picadillo (**fideos ECO**, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)

Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)

Fruta de temporada y **pan integral (1)**

VIERNES

3

Judías verdes rehogadas al pimentón

Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)

Postre lácteo (7) (*)

10

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, **fideos ECO**) (1,3,6,10)

Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12)

Postre lácteo (7) (*)



17 - JORNADA ALEMANA

Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)

Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)

Postre lácteo (7) (*)



24

Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, **fideos ECO**) (1,3,6,10)

Complemento del cocido: **garbanzos ECO**, zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12)

Postre lácteo (7) (*)

31 - DÍA DEL ARROZ

Crema hortelana (12)

Pollo asado con guarnición de arroz al laurel

Postre lácteo (7) (*)



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering



Central de CATERING

