



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

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	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre **lácteo** (7)


kcal	722	Lip	18,5	Prot	48,2	HdC	91
------	-----	-----	------	------	------	-----	----

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7) 	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
kcal 718 Lip 17,7 Prot 53,6 HdC 86	kcal 541 Lip 22,5 Prot 29,9 HdC 55			
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7) 	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral 	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada 	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7) 
kcal 616 Lip 24,6 Prot 47,7 HdC 51	kcal 525 Lip 15,5 Prot 29,8 HdC 67	kcal 652 Lip 20,6 Prot 21,0 HdC 96	kcal 762,72 Lip 21,1 Prot 34,7 HdC 109	kcal 602 Lip 27,6 Prot 36,9 HdC 52
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral 	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada 	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial
kcal 620 Lip 19,3 Prot 35,0 HdC 76	kcal 629 Lip 13,0 Prot 36,2 HdC 92	kcal 592 Lip 24,6 Prot 25,2 HdC 67	kcal 818 Lip 40,3 Prot 25,9 HdC 88	kcal 617 Lip 35,2 Prot 24,6 HdC 51

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

 grupo_servicatering





CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) <u>Fritura variada con ensalada (esp. sin alérgenos)</u> Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

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



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin nueces

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	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) <u>Fritura variada con ensalada (esp.sin alergenos)</u> Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergenos

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



grupo_servicatering

ayre

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin kiwi

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 cásicos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

Fruta de temporada (no kiwi) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



grupo_servicatering

ayre

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin cerezas

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

Fruta de temporada (no cerezas) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin melocotón

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	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergenos

Fruta de temporada (no melocotón) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin ciruela, melocotón, nectarina, cereza ni albaricoque

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 cásicos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergen os

Fruta de temporada (no ciruela, melocotón, nectarina, cereza ni albaricoque) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin lentejas, garbanzos ni judías

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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Postre lácteo (7)

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (1,3,6,10)

Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12)

Postre especial sin alérgenos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Coliflor salteada con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos)</u> Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
<u>Menestra de verduras sin judías verdes</u> Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	<u>Crema Parmentier (12)(no judías verdes)</u> Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

Fruta de temporada (no melocotón) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



grupo_servicatering

ayre

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin legumbre

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Dos Delicias (zanahoria, maíz)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Postre lácteo (7)

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (esp.sin alergenoso)

Salchichas de pavo esp.sin alergenoso c/patatas (12)

Postre especial sin alergenoso

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergenoso) (7) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Coliflor salteada con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Brócoli salteado con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergenoso) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenoso) Complemento del cocido: repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Menestra de verduras sin legumbre Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergenoso) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12)(no legumbre) Fritura variada con ensalada (esp.sin alergenoso) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (esp.sin alergenoso) Salchichas de pavo esp.sin alergenoso c/patatas (12) Postre especial sin alergenoso

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

grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin legumbre ni lactosa

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Dos Delicias (zanahoria, maíz)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Fruta de temporada

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Fruta de temporada

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen)

Salchichas de pavo esp.sin alergenosen c/patatas (12)

Postre especial sin alergenosen

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergenosen) (7) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada	Coliflor salteada con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Brócoli salteado con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (caldo de verduras,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergenosen) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenosen) Complemento del cocido: repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Fruta de temporada
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Menestra de verduras sin legumbre Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta de temporada	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergenosen) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12)(no legumbre) Fritura variada con ensalada (esp.sin alergenosen) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen) Salchichas de pavo esp.sin alergenosen c/patatas (12) Postre especial sin alergenosen

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

grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin lactosa

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	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre de soja (6)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones con cebollita y tomate (1,3,6,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y bebida de soja (6)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos <u>Magro de cerdo guisado con puré de patata (caldo de verduras, 12)</u> Fruta y bebida de soja (6)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre de soja (6)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y bebida de soja (6)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) <u>Fritura variada con ensalada (esp. sin alérgenos)</u> Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) <u>Salchichas de pavo c/patatas (6,12)</u> Postre especial sin alérgenos

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

grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin queso curado

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	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergen os

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



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo (si fritos, rebozados y trazas)

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Postre lácteo (7)

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (1,3,6,10)

Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12)

Postre especial sin alergenos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) <u>Lomo de Sajonia con pimientos verdes</u> Fruta y leche (7)	Espaguetis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alergenos

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



grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Postre lácteo (7)

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen)

Salchichas de pavo c/patatas (6,12)

Postre especial sin alergenosen

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergenosen) (7) Merluza a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergenosen) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenosen) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (1,sin pasar por huevo,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Lomo de Sajonia con pimientos verdes Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergenosen) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (1,sin pasar por huevo,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (esp.sin alergenosen) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen) Salchichas de pavo c/patatas (6,12) Postre especial sin alergenosen

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

grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y 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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

VIERNES

1

Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes)

Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada

Postre lácteo (7)

8

FESTIVO

15 - Día Mundial del Cupcake

Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal)

Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)

Postre lácteo (7)

22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA

Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen)

Salchichas de pavo c/patatas (6,12)

Postre especial sin alergenosen

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (esp.sin alergenosen) (7) Merluza a la Andaluza con ensalada (harina de maíz, 4) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12) Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (esp.sin alergenosen) Bacalao con pisto (tomate, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenosen) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz con tomate Merluza empanada casera con ensalada de tomate con AOVE (harina de maíz, 3,4) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12) Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (esp.sin alergenosen) Limanda a la romana con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria (harina de maíz, 3,4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (4,12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada	Crema Parmentier (12) Fritura variada con ensalada (esp.sin alergenosen) Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (esp.sin alergenosen) Salchichas de pavo c/patatas (6,12) Postre especial sin alergenosen

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

grupo_servicatering

ayre



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - DICIEMBRE 2023

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA


Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	1
Macarrones Pantera Rosa (cebollita, tomate y nata) (1,3,6,7,10)  Salchichas de pavo con ensalada (6) Fruta y leche (7)	Judías verdes salteadas con ajitos Pollo asado con manzana y patatas panadera (12) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	Arroz Tres Delicias (zanahoria, maíz, guisantes) Filete de lomo adobado al estilo provenzal (pimiento rojo, cebolla y tomate) con ensalada Postre lácteo (7)
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	8
Guisantes salteados con cebolla y ajitos Magro de cerdo guisado con puré de patata (7,12)  Fruta y leche (7)	Fideuá mixta (pimiento verde, rojo, zanahoria, pollo) (1,3,6,10) <u>Albóndigas de ternera con pisto</u> (tomate, cebolla, pimiento) (1,6,7,12)  Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Arroz con tomate <u>Pollo empanado con ensalada de tomate con AOVE</u> (1,3,4)  Fruta de temporada	15 - Día Mundial del Cupcake Crema de calabacín y puerro (12) (patata, aceite de oliva y sal) Ragout de pavo con patatas a las finas hierbas (12)  Postre lácteo (7)
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - JORNADA GASTRONÓMICA AMERICANA
Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla española con pimientos verdes (3,12) Fruta y leche (7)	Espaguettis con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, sal) (1,3,6,10) <u>Lomo de Sajonia con ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria</u> Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, puerro, cebolla, pimientos) (12) Muslitos de pollo al horno con ensalada de tomate y orégano  Fruta de temporada y pan integral	Crema Parmentier (12) <u>Fritura variada con ensalada (esp. sin alérgenos) (no pescado)</u>  Fruta de temporada	Consomé casero con fideos (1,3,6,10) Perrito caliente (salchichas de pavo) c/patatas (1,3,6,7,11,12) Postre especial sin alérgenos

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

 grupo_servicatering



