

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

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

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES											
6		7		1 - Día del trabajador		2 - Día de la Comunidad de Madrid		3											
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)																	
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6)		Brócoli rehogado con ajitos		Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)		Puré de verduras naturales (12)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Tempera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)		Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10)		Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)											
kcal 764	Líp 26,2	Prot 17,4	HdC 115	kcal 658	Líp 20,1	Prot 30,0	HdC 89	kcal 646	Líp 31,4	Prot 28,9	HdC 62	kcal 756	Líp 30,6	Prot 39,7	HdC 80	kcal 619	Líp 18,1	Prot 39,3	HdC 75
13 - Día Internacional del Hummus		14		8		9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG		10											
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)																	
Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada		Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)		Crema de calabacín y puerros (12)		Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> )		Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Soldaditos de pavía caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10)		Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12)		Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)											
kcal 658	Líp 21,0	Prot 35,4	HdC 82	kcal 618	Líp 18,2	Prot 29,5	HdC 84	kcal 639	Líp 16,8	Prot 28,0	HdC 94	kcal 785	Líp 27,9	Prot 31,6	HdC 102	kcal 751	Líp 25,8	Prot 50,5	HdC 79
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO		16 - Día Internacional sin Gluten		17											
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)															
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embufido de pavo)(6)		Ensalada campera (3,4) (patata, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimienta) con patata panadera (4,12)		Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga											
kcal 797	Líp 43,9	Prot 24,6	HdC 76	kcal 735	Líp 12,5	Prot 32,8	HdC 123	kcal 680	Líp 22,7	Prot 23,2	HdC 96	kcal 659	Líp 14,1	Prot 28,7	HdC 104	kcal 777	Líp 38,3	Prot 21,7	HdC 87
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22		23 - Día de la tortuga		24											
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10)																	
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)		Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)		Gazpacho (1)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)		Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12)		Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12)											
kcal 748	Líp 19,8	Prot 21,7	HdC 121	kcal 723	Líp 37,8	Prot 42,4	HdC 53	kcal 692	Líp 32,1	Prot 24,9	HdC 76	kcal 789	Líp 18,3	Prot 41,6	HdC 114	kcal 616	Líp 19,9	Prot 30,9	HdC 78
29 - Día Mundial de la Hamburguesa		30		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		30		31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA											

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

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
LUNES	MARTES	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga <b>Lácteo (7)</b>
27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

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

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos  
 cáscara



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
				<b>NO LECTIVO</b> 
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
6	7	Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
<b>13 - Día Internacional del Hummus</b>	<b>14</b>	<b>15 - SAN ISIDRO</b>	<b>16 - Día Internacional sin Gluten</b>	<b>17</b>
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
<b>20 - Día Mundial de las abejas y las fresas</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23 - Día de la tortuga</b>	<b>24</b>
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimienta) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga <b>Lácteo (7)</b>
<b>27</b>	<b>28 - Día Mundial de la salud digestiva</b>	<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>	<b>30</b>	<b>31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA</b>
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

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

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## Menú sin plátano ni aguacate

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 cáscara



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				<b>NO LECTIVO</b>
Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6)		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10)	Puré de verduras naturales (12)
<b>13 - Día Internacional del Hummus</b>		<b>14</b>		Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12)	Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10)	Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12)
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	<b>Lácteo (7)</b>
Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada		Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	17
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		<b>15 - SAN ISIDRO</b>	<b>16 - Día Internacional sin Gluten</b>	17
<b>20 - Día Mundial de las abejas y las fresas</b>		<b>21</b>		Crema de calabacín y puerros (12)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> )	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)
Judías verdes rehogadas		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)		Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10)	Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12)	Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4)
Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)		Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	<b>Lácteo (7)</b>
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		<b>22</b>	<b>23 - Día de la tortuga</b>	24
<b>27</b>		<b>28 - Día Mundial de la salud digestiva</b>		Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10)		Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7)	Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12)	Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4)		Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	<b>Lácteo (7)</b>
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>	<b>30</b>	<b>31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA</b>
Fruta de temporada (no plátano ni aguacate) en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, melón, sandía...		Fruta de temporada		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Gazpacho (1)
				Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)	Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12)	Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12)
				Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	<b>Lácteo (7)</b>

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

Menú sin sandía, melón ni 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
LUNES	MARTES	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
6	7	Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimienta) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga <b>Lácteo (7)</b>
27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

Fruta de temporada (no sandía, melón ni melocotón) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

Menú sin frutos rojos (si fresa ni sandía)

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

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
				<b>NO LECTIVO</b> 
LUNES	MARTES	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Croquetas de jamón (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga <b>Lácteo (7)</b>
27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

Fruta de temporada (no frutos rojos, sí fresa y sandía) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada				<b>NO LECTIVO</b> 
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

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

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 Altramuzes Moluscos



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Sepia rebozada con ensalada de maíz y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada				<b>NO LECTIVO</b> 
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

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



# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 Saja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera <u>Salchichas de pavo con ensalada de maíz y zanahoria rallada (6)</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada				<p><b>NO LECTIVO</b></p>
<b>13 - Día Internacional del Hummus</b>		<b>14</b>		8	<b>9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG</b>	10
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) <u>Filete de pollo empanado casero (harina de maíz) con lechuga y zanahoria rallada</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Torilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada	Macarrones esp.sin alergenos a la española (tomate, orégano y chorizo) <u>Filete de limanda a la Andaluza con ens. De tomate (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
<b>20 - Día Mundial de las abejas y las fresas</b>		<b>21</b>		<b>15 - SAN ISIDRO</b>	<b>16 - Día Internacional sin Gluten</b>	<b>17</b>
Judías verdes rehogadas <u>Guiso de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12)</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)esp.sin aleraenos Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		Crema de calabacín y puerros (12) <u>Soldaditos de pavía caseros (bacalao con patatas fritas (harina de maíz,4)</u> Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	<u>Espaguetis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo)</u> Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
<b>27</b>		<b>28 - Día Mundial de la salud digestiva</b>		<b>22</b>	<b>23 - Día de la tortuga</b>	<b>24</b>
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Torilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) <u>Filete de pollo a la plancha con lechuga</u> <b>Lácteo (7)</b>
<b>31 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>		<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>		<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>	<b>30</b>	<b>31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA</b>
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(7) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz) <u>Hamburguesa casera esp.sin alergenos c/puré de patata (7,12)</u> Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos) (esp.sin alergenos) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (pan sin gluten) Caldereta de ternera (ragout de ternera,ajo,cebolla,tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 c/cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Salchichas de pavo con ensalada de maíz y zanahoria rallada (6) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos rellenos de atún (tomate y mahonesa) c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada				
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de limanda a la romana con ens. De tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Postre de soja (6)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada		Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Postre de soja (6)</b>
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		22	23 - Día de la tortuga	24
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>		Ensalada de pasta (tomate, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,10)(no queso) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Alubias blancas <b>ECO</b> con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos revueltos con ensalada de tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimienta) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Filete de pollo a la plancha con lechuga <b>Postre de soja (6)</b>
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...		Coliflor Orly casera esp.sin alergenos. (harina de maíz) Hamburguesa de pollo (1,6,12) c/puré de patata (caldo de verduras) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Postre de soja (6)</b>

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 Apio Mastaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
Arroz con salsa de tomate casera Salchichas de pavo con ensalada de maíz y zanahoria rallada (6) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa c/ensalada de lechuga (3) Fruta de temporada				<b>NO LECTIVO</b> 
13 - Día Internacional del Hummus		14		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Paella vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de pollo empanado (1,6,10) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) Tortilla francesa de york (pavo) y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3,6) Fruta de temporada		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la española (tomate, orégano y chorizo)(1,3,6,10) Filete de pollo a la romana con ens. De tomate (1,3,6,10) Fruta de temporada 	Puré de verduras naturales (12) Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas		21		15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Sajonia a la plancha con ensalada Fruta de temporada		Crema de calabacín y puerros (12) Salchichas de pavo con patatas fritas (6,12) Fruta de temporada y pan integral 	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada 	Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de la huerta <b>Lácteo (7)</b>
27		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Ensalada de pasta (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(1,3,6,7,10) Pollo con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) Fruta de temporada 		Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral 	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, morcillo, chorizo, ave (12) Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b> 

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

# CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - MAYO 2024

## 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 Apio Mastaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 - Día del trabajador	2 - Día de la Comunidad de Madrid	3
		8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG	10
Arroz con salsa de tomate casera Salchichas de pavo con ensalada de maíz y zanahoria rallada (esp.sin alergenós). Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Sopa de fideos (esp.sin alergenós). Huevos rellenos de atún (tomate) c/ensalada de lechuga (3,4). Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones esp.sin alergenós a la española (tomate, orégano y chorizo) Filete de limanda a la Andaluza con ens. De tomate (harina de maíz,4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12)(no legumbre). Lomo de Sajonia con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) <b>Lácteo (7)</b>
13 - Día Internacional del Hummus	14	15 - SAN ISIDRO	16 - Día Internacional sin Gluten	17
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de pollo empanado casero (harina de maíz) con lechuga y zanahoria rallada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Menestra de verduras sin legumbre Tortilla francesa con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE (3). Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros (12) Soldaditos de pavia caseros (bacalao con patatas fritas (harina de maíz,4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos <b>SIN GLUTEN</b> ) Complemento del cocido madrileño: zanahoria, morcillo, chorizo, ave (no garbanzos,12) Fruta de temporada	Espaguetis esp.sin alergenós alla Matriciana (tomate, orégano, cebolla, ajo)(no bacon). Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</b>
20 - Día Mundial de las abejas y las fresas	21	22	23 - Día de la tortuga	24
Crema de calabaza y zanahoria (12). Guiso de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12). Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)esp.sin alergenós Merluza al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12)(no legumbre). Huevos revueltos con queso y ensalada de tomate (3,7) Fruta de temporada y pan integral	Arroz dos delicias (zanahoria, maíz). Salmón a la vizcaína (cebolla, ajo, pimiento) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Ensalada campera (3,4) (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún) Filete de pollo a la plancha con lechuga <b>Lácteo (7)</b>
27	28 - Día Mundial de la salud digestiva	29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Crema de calabacín y puerros (12). Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Ensalada de pasta esp.sin alergenós (tomate, queso, aceitunas sin hueso, espinaca)(7). Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa casera esp.sin alergenós c/puré de patata (7,12). Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos) (esp.sin alergenós). Complemento del cocido madrileño: zanahoria, morcillo, chorizo, ave (no garbanzos,12). Fruta de temporada	Gazpacho (1) Caldereta de ternera (ragout de ternera,ajo,cebolla,tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>

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