

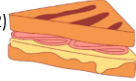










CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 2024

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados 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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	kcal 759 Líp 27,2 Prot 17,7 HdC 111	kcal 655 Líp 32,0 Prot 28,8 HdC 63	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 691 Líp 29,1 Prot 38,0 HdC 69
8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3)  Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
kcal 783 Líp 20,2 Prot 53,0 HdC 97	kcal 731 Líp 28,2 Prot 31,8 HdC 88	kcal 663 Líp 26,4 Prot 31,2 HdC 75	kcal 725 Líp 30,0 Prot 32,4 HdC 81	kcal 676 Líp 23,9 Prot 42,6 HdC 73
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7) 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
kcal 737 Líp 29,9 Prot 31,3 HdC 86	kcal 611 Líp 15,6 Prot 20,4 HdC 97	kcal 638 Líp 15,3 Prot 31,3 HdC 94	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 622 Líp 32,1 Prot 24,9 HdC 58
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7) 	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada 	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
kcal 669 Líp 23,5 Prot 35,6 HdC 79	kcal 648 Líp 14,4 Prot 34,0 HdC 96	kcal 672 Líp 26,2 Prot 31,5 HdC 78	kcal 761 Líp 20,6 Prot 39,1 HdC 105	kcal 600 Líp 25,3 Prot 40,6 HdC 52
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 			
kcal 710 Líp 35,1 Prot 29,9 HdC 69	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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






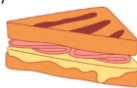








DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo) (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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






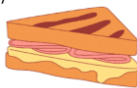








grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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






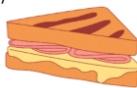








grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada			

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



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	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Malviscos




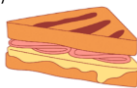








 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Aroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada			

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



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	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Malviscos




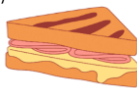








 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada			

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



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	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Malvicos




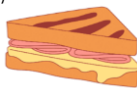














 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 2024

Menú sin frutos rojos (si fresa y 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Fruta de temporada (no sin frutos rojos (si fresa y sandía)) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...




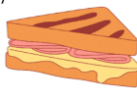














 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

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

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 2024

Menú sin zanahoria

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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
<p>NO LECTIVO</p> <p>Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)</p> <p>Croquetas de bacalao con ens. Maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)</p> <p>Croquetas de bacalao con ens. Maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)(no zanahoria)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)(no zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, caldo pescado) (4,12)(no zanahoria)</p> <p>Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Arroz dos delicias (maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta (no zanahoria)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO con chorizo (pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(no zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (no zanahoria)(3)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, caldo)(1,3,6,10)(no zanahoria)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (no zanahoria) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Arroz con tomate</p> <p>Sepia rebozada con ensalada (no zanahoria) (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (cebolla, pimiento) (12) (no zanahoria)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla)(1,3,6,10)(no zanahoria)</p> <p>Filete de Merluza al limón con ensalada (no zanahoria)(4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)(no zanahoria)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)(no zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas ECO campesinas (pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(no zanahoria)</p> <p>Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)</p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana (pimiento, cebolla, chorizo) (12)(no zanahoria)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada (no zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)</p> <p>Filete de merluza a la romana con ens. De maíz (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (no zanahoria) (1,3,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)(no zanahoria)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)(no zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada</p>			

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



DECLARACIÓN DE ALERGENOS




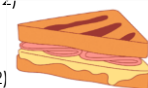














1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Malvicos

grupo_servicatering

CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	<p>Espaguetis (esp.sin alergenos) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados</p> <p>Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Filete de Abadejo a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (3)</p>  <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenos)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)</p>  <p>Postre lácteo (7)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Aroz con tomate</p>  <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenos)</p> <p>Filete de Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p>  <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenos)</p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)</p>  <p>Filete de merluza a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas</p>  <p>Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12)</p>  <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	     	<p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos</p>	

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




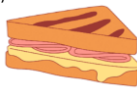








 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	<p>Espaguetis con tomate y bacon (1,3,6,10)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Guisantes rehogados </p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Revuelto de huevo con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Postre de soja (6)</p>
8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
<p>Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p>	<p>Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (3) </p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly casera esp. sin alergenos (harina de maíz)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) </p> <p>Postre de soja (6)</p>
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Aroz con tomate </p> <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</p> <p>Filete de Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos </p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp. sin alergenos en salsa (cebolla, caldo ajo) c/ patatas fritas (12)</p> <p>Postre de soja (6)</p>
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3) </p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p>	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) </p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Aroz Milanesa (cebolla, ajo, caldo de verduras) (sin queso) </p> <p>Filete de merluza a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes rehogadas </p> <p>Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (caldo de verduras, 12)</p> <p>Postre de soja (6)</p>
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12) </p> <p>Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta y bebida de soja (6)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada </p>			

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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






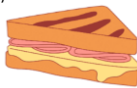








grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) <u>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)</u> Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados  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 pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	<u>Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria) (12)</u> Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre lácteo (7)
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) <u>Lacón al horno con ensalada de la huerta</u> Fruta y leche (7)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	<u>Coliflor Orly casera esp. sin alergenos (harina de maíz)</u> Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada</u> Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12)  Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Arroz con tomate  <u>Salchichas de pavo con ensalada (6)</u> Fruta y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) <u>Lacón al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre lácteo (7)
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)  <u>Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)</u> Fruta y leche (7)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)  <u>Filete ruso casero con patata panadera (1,3,12)</u> Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  <u>Salchichas de pavo con ens. De zanahoria y maíz (6)</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  <u>Empanadillas caseras de huevo y pisto al horno con ensalada (1,3,4)</u> Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)  Fruta de temporada			

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



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	Malvicos




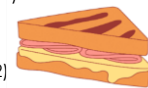








 grupo_servicatering



CEIP NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	<p>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita (esp.sin alergenós)</p> <p>Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (esp.sin alergenós)</p> <p>Melocoton en almíbar o piña en su jugo</p>	<p>Brócoli rehogado</p> <p>Albóndigas de ternera esp.sin alergenós en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p> 	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
	8	9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa	10	11
<p>Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)</p> <p>Filete de Abadejo a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Puré de verduras naturales ECO (12)(no legumbre)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (3)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Coliflor Orly (1,2,4,7,14)</p> <p>Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenós)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
<p>Arroz con tomate</p> <p>Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Crema de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenós)</p> <p>Filete de Merluza al limón con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Krusty burger (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenós en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas (12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	23 - Día Internacional del Libro	24	25 - Día Mundial de los Pingüinos	26 - Día Internacional del Perro Guía
<p>Puré de verduras naturales ECO (12)(no legumbre)</p> <p>Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenós)</p> <p>Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)</p> <p>Filete de merluza a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Coliflor rehogada con ajitos</p> <p>Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)</p> <p>Postre lácteo (7)</p> 
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
<p>Crema de calabaza y zanahoria (12)</p> <p>Empanadillas caseras de caballa y tomate al horno con ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta y leche (7)</p> 	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (esp.sin alergenós)</p> <p>Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)(no garbanzos)</p> <p>Fruta de temporada</p> 			

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



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	Apia	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

