

# CEIP RAYUELA - 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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cásicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA






Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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		Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta roja, 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		15 - SAN ISIDRO		16 - Día Internacional sin Gluten		17											
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)		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)											
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)		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)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Fruta de temporada		<b>Lácteo (7)</b>											
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		22		23 - Día de la tortuga		24											
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)		Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)		Ensalada campera (3,4) (patata, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, huevos cocidos, atún)											
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)		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											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Fruta de temporada		<b>Lácteo (7)</b>											
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		29 - Día Mundial de la Hamburguesa		30 - DÍA DE CANARIAS		31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA											
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)		Coliflor Orly (1,2,4,7,14)		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12)		Crema de verduras naturales (12)											
Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)		Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4)		Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12)		Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada		Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12)											
Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral		Fruta de temporada		<b>Lácteo (7)</b>											
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

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 RAYUELA - MAYO 2024

## Menú sin carne de cerdo

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

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 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 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>13 - Día Internacional del Hummus</b>		<b>14</b>		<b>8</b>		<b>9 - Día de Europa - JORNADA GASTRONÓMICA WILLY FOG</b>		<b>10</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		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 con tomate y orégano (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) Filete de pollo con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)	
<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 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, ave (sin carne de cerdo, 12) Fruta de temporada		Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, cebolla, ajo)(no bacon) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Lácteo (7)	
<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) 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		Alubias blancas <b>ECO</b> con verduras (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 bacalao (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga Lácteo (7)	
<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>		<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>		<b>29 - Día Mundial de la Hamburguesa</b>		<b>30 - DÍA DE CANARIAS</b>		<b>31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA</b>	
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral		Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada		Crema de verduras naturales (12) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo pimientos) c/patatas dado (12) Lácteo (7)			

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



# CEIP RAYUELA - MAYO 2024

## Menú hipocalórico

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 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				<p><b>NO LECTIVO</b></p>
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 a la plancha 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 vapor (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ens. De tomate (4) 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 vapor 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) Bacalao al horno con patatas vapor (4) Fruta de temporada y pan integral 	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos <b>SIN GLUTEN</b> (desarazada) Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave (sin chorizo, 12) Fruta de temporada 	Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, cebolla, ajo)(no bacon) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) <b>Lácteo (7)</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 francesa con ensalada de lechuga (3) 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 		Alubias blancas <b>ECO</b> con verduras (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>Lácteo (7)</b>
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)		28 - Día Mundial de la salud digestiva		29 - Día Mundial de la Hamburguesa	30 - DÍA DE CANARIAS	31 - DÍA DE CASTILLA - LA MANCHA
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3) 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 rehogada con ajitos Hamburguesa de pollo c/puré de patata (caldo de verduras,12) Fruta de temporada y pan integral 	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza al horno (4) con ensalada Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) Caldereta de ternera (ragout de ternera,ajo,cebolla,tomate,caldo pimientos) c/patatas vapor (12) <b>Lácteo (7)</b>

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

## SUGERENCIAS

### DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)  
Pan integral tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao (puro)  
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

### MERIENDAS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)  
Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre  
Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

### CENAS

	Samosas de pollo al curry indias con chutney de mango	Espinacas rehogadas Sepia a la plancha con ajo y perejil	Tacos de carne mechada con guacamole
Escalivada Ailas de pollo a la barbacoa	Ensalada Griega Gallo a la plancha con limón -- Pescado: pavo	Tortipizza	Ensalada César Completa
Hummus casero con chips de verduras (boniato, calabacín, berenjena...)	Pechuga de pavo con spaguettis de calabacín salteados	Ensalada de remolacha Muffins de verduras y queso con huevo	Champiñones rellenos de atún con salsa de yogur
Espárragos trigueros Salmón marinado con soja, miel y jengibre	Ensalada de aguacate y gambas Solomillitos de cerdo al ajo	Ensalada de tomates Cherry Quiche de espinacas y queso feta	Huevos escalfados con piño -- Huevo: pavo
Completo Chileno	Tempura de verduras Pollo en salsa de mostaza y miel	Crema de calabaza y zanahoria Sardinias al horno	Pico de gallo Souvlaki griego de cerdo con salsa tzatziki
		Guisantes rehogados Calamares en salsa americana	



Los menús son supervisados por Dietistas – Nutricionistas.  
Se dispone de las fichas técnicas de los platos a disposición del consumidor.



## AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



Come fruta

Verduras y hortalizas

Carnes, pescados, huevos y/o legumbres



Muévete

El PLATO SALUDABLE muestra las proporciones adecuadas de los grupos de alimentos que deben formar parte de las dos comidas principales: comida y cena. Pensado para conseguir que sus hijos sigan una dieta sana y equilibrada.



Bebe agua

Cereales integrales y/o tubérculos



Usa aceite de oliva para cocinar

### GRUPO SERVICATERING

C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).

Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: [csservicatering@gruposervicatering.com](mailto:csservicatering@gruposervicatering.com)





# ESCUELA INFANTIL RAYUELA - 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 Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos  
 cáscara



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES													
6		7		1	2	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		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral		<b>FESTIVO</b>													
kcal 478	Líp 16,4	Prot 10,9	HdC 72	kcal 404	Líp 19,6	Prot 18,0	HdC 39	kcal 472	Líp 19,1	Prot 24,8	HdC 50	kcal 387	Líp 11,3	Prot 24,6	HdC 47				
13		14		8	9	10													
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		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>											
kcal 411	Líp 13,1	Prot 22,1	HdC 51	kcal 386	Líp 11,4	Prot 18,5	HdC 53	kcal 399	Líp 10,5	Prot 17,5	HdC 59	kcal 491	Líp 17,4	Prot 19,7	HdC 64	kcal 469	Líp 16,1	Prot 31,6	HdC 49
20		21		15	16	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) 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		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>											
kcal 498	Líp 27,4	Prot 15,4	HdC 47	kcal 460	Líp 7,8	Prot 20,5	HdC 77	kcal 425	Líp 14,2	Prot 14,5	HdC 60	kcal 412	Líp 8,8	Prot 18,0	HdC 65	kcal 486	Líp 23,9	Prot 13,5	HdC 54
27		28		22	23	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>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		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>											
kcal 467	Líp 12,4	Prot 13,6	HdC 75	kcal 452	Líp 23,6	Prot 26,5	HdC 33	kcal 432	Líp 20,1	Prot 15,5	HdC 47	kcal 493	Líp 11,5	Prot 26,0	HdC 71	kcal 385	Líp 12,4	Prot 19,3	HdC 49
31		31		29	30	31													
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		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate) (12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada		Crema de verduras naturales (12) Caldereta de ternera (ragout de ternera, ajo, cebolla, tomate, caldo, pimientos) c/patatas dado (12) <b>Lácteo (7)</b>											

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

# ESCUELA INFANTIL RAYUELA - MAYO 2024

## Menú sin huevo

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

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
6		7		1	2	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) <u>Filete de merluza al horno c/ensalada de lechuga (4)</u> Fruta de temporada 		Brócoli rehogado con ajitos Ternera guisada en salsa (ajo, cebolla, pimienta roja, calabacín, zanahoria) c/patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral		<div style="text-align: center;">  <h1>FESTIVO</h1>  </div>	
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) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> 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		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>		Espaguettis esp.sin alergenos alla Matriciana (6) (tomate, orégano, bacon, cebolla, ajo) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) 		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		Filet. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) 	
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>		Hídeuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)esp.sin alergenos 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) <u>Sajonia a la plancha con ensalada de tomate</u> 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 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 (1,2,4,7,14)  Hamburguesa de pollo c/puré de patata (1,6,7,12) Fruta de temporada y pan integral		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (harina de maíz,4) con ensalada Fruta de temporada		Crema de verduras naturales (12)  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...



# ESCUELA INFANTIL RAYUELA - MAYO 2024

## Menú sin huevo ni proteína de la leche

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 Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras



Ingredientes ecológicos

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
6		7		1	2	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>bebida de soja (6)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Filete de merluza al horno c/ensalada de lechuga (4)</u> Fruta de temporada					
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>bebida de soja (6)</b>		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)(12) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE</u> Fruta de temporada					
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>		<u>Filete mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)esp.sin alergenos</u> 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		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	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha c/ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>		Ensalada de pasta esp.sin alergenos (tomate, aceitunas sin hueso, espinaca)(no queso) Bacalao con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada		Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz) <u>Hamburguesa de pollo c/puré de patata (caldo de verduras,6,12)</u> Fruta de temporada y pan integral		Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) <u>Filete de Merluza enharinada (harina de maíz,4) con ensalada</u> Fruta de temporada	

# FESTIVO

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

# ESCUELA INFANTIL RAYUELA - MAYO 2024

## Menú sin carne de cerdo ni ternera

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



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
LUNES	MARTES	8	9	10
6	7	8	9	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 Salchichas de pavo c/patatas dado (6,12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate y orégano (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) Filete de pollo con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (12) Lácteo (7)
13	14	15	16	17
13	14	15	16	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, ave (sin carne de cerdo ni ternera, 12) Fruta de temporada	Espaguetis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, cebolla, ajo)(no bacon) Fil. De Merluza al limón con ensalada de la huerta (4) Lácteo (7)
20	21	22	23	24
20	21	22	23	24
Judías verdes rehogadas Salchichas de pavo con patatitas (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 verduras (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 bacalao (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga Lácteo (7)
27	28	29	30	31
27	28	29	30	31
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) Salchichas de pavo c/puré de patata (6, 7,12) Fruta de temporada y pan integral	Ropa vieja canaria (ragout de pollo, garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) Filete de pollo a la plancha c/patatas dado (12) Lácteo (7)

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



# ESCUELA INFANTIL RAYUELA - MAYO 2024

## Menú sin carne

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



		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
LUNES	MARTES	8	9	10
6	7	8	9	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 ma... c/ensalada de lechuga (3,4,6) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Merluza al horno c/patatas dado (4,12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate y orégano (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) Bacalao al horno con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (4,12) Lácteo (7)
13	14	15	16	17
13	14	15	16	17
Paella marinera (caldo de pescado, merluza, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(4) Filete de abadejo empanado (1,4) 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 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 (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos <b>SIN GLUTEN</b> Complemento del cocido madrileño: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria (no carne, 12) Fruta de temporada	Espaguettis alla Matriciana (1,3,6,10) (tomate, orégano, cebolla, ajo)(no bacon) Fil. De Merluza al limón con ensalada de huerta (4) Lácteo (7)
20	21	22	23	24
20	21	22	23	24
Judías verdes rehogadas Limanda al horno con patatitas (4,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Fideuá vegetal (caldo de verduras, 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 verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) 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, 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 bacalao (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) con lechuga Lácteo (7)
27	28	29	30	31
27	28	29	30	31
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) Merluza con pisto (cebolla, ajo, pimienta, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Bacalao al horno c/puré de patata (4,7,12) Fruta de temporada y pan integral	Ropa vieja canaria sin pollo (garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, tomate)(12) Fil. Merluza enharinada (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) Limanda al horno c/patatas dado (4,12) Lácteo (7)

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

## ESCUELA INFANTIL MAYO 2024

MIÉRCOLES	1	<b>FESTIVO</b>
JUEVES	2	<b>FESTIVO</b>
VIERNES	3	<b>NO LECTIVO</b>
LUNES	6	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	7	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	8	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	9	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	10	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	13	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	14	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	15	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	16	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	17	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	20	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	21	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	22	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	23	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	24	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	27	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	28	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	29	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	30	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	31	Puré de verduras, hortalizas y pavo

Valoración nutricional por 100 g de producto	Kcal	Proteínas (g)	Lípidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	87.77	2.99	1.69	15.14
Puré de verduras, hortalizas y pavo	96.91	4.06	2.24	15.14
Puré de verduras, hortalizas y pollo	90.26	3.24	1.86	15.14
Puré de verduras, hortalizas y ternera	88.10	3.12	1.67	15.14

Valoración nutricional por ración	Kcal	Proteínas (g)	Lípidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	323.37	11.03	6.24	55.79
Puré de verduras, hortalizas y pavo	357.05	14.95	8.24	55.79
Puré de verduras, hortalizas y pollo	332.53	11.95	6.84	55.79
Puré de verduras, hortalizas y ternera	324.58	11.50	6.16	55.79





### **Puré de verduras, hortalizas y pescado**

Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, filete de **merluza**, agua y aceite de oliva.

### **Puré de verduras, hortalizas y pollo**

Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de pollo troceado, agua y aceite de oliva.

### **Puré de verduras, hortalizas y ternera**

Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de ternera troceado, agua y aceite de oliva.

### **Puré de verduras, hortalizas y pavo**

Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de pavo troceado, agua y aceite de oliva.

En cumplimiento del Reglamento (UE) **1169/2011 /RD 126/2015** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento IAC), Central de Catering, Servicatering S.L, describe los ingredientes que constituyen los platos, indicando en **negrita y mediante icono**, la presencia de alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria según el mencionado Reglamento.





JORNADA GASTRONÓMICA

# WILLY FOG

09 DE MAYO DE 2024

## MENÚ

- MACARRONES A LA ESPAÑOLA
- LIMANDA A LA ROMANA
- FRUTA, PAN Y AGUA

