

CEIP - JUNIO 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.**



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	Moluscos

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
3 - DÍA MUNDIAL DE LA BICICLETA				4				5 - DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE				6				7			
Arroz Milanesa (salchichas, caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(6,7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)				Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada				Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada				Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada				Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Helado (7)			
kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC
10				11				12				13 -JORNADA GASTRONÓMICA RÍO				14 - DÍA MUNDIAL DE LA DONACIÓN DE SANGRE			
Crema de calabacín y puerro (12) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)				Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada				Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada				Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada				Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre lácteo (7)			
kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC
17 - DÍA INTERNACIONAL DEL SURF				18 - DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE				19				20 - YELLOW DAY (DÍA MÁS FELIZ DEL AÑO)				21 - DÍA INTERNACIONAL DEL SOL			
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)				Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada				Salmorejo Cordobés (1,3,6,12) Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada				Ensalada mediterránea (tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y aceitunas sin hueso) Lasaña de carne (1,3,6,7,10) Fruta de temporada				Menú especial fin de curso: Fingers de pollo caseros, patatas chips y Pizza Helado (7)			
kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC	kcal	Líp	Prot	HdC

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

grupo_servicatering



Feliz



Verano



ESCUELA INFANTIL RAYUELA - JUNIO 2024

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES					MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																						
3					4				5				6				7																						
Arroz Milanesa (caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(7)					Guisantes rehogados con cebollita y bacon				Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				Puré de verduras (12)				Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)																						
Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12)					Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas dado (1,6,12)				Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)				Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín)				Merluza al horno con ensalada (4)																						
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada				Fruta de temporada y pan integral				Fruta de temporada				Postre lácteo (7)																						
kcal	461	Líp	18,1	Prot	13,7	HdC	61	kcal	410	Líp	22,3	Prot	27,4	HdC	25	kcal	392	Líp	10,3	Prot	13,5	HdC	61	kcal	464	Líp	17,3	Prot	22,0	HdC	55	kcal	457	Líp	13,8	Prot	33,5	HdC	50
10					11				12				13				14																						
Crema de calabacín y puerro (12)					Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10)				Judías verdes rehogadas				Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo)				Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6)																						
Lomo de Sajonia c/patatas dado (12)					Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10)				Pollo al ajillo con patatitas fritas (12)				Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4)				Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4)																						
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada				Fruta de temporada y pan integral				Fruta de temporada				Postre lácteo (7)																						
kcal	483	Líp	26,7	Prot	17,4	HdC	43	kcal	354	Líp	14,7	Prot	32,3	HdC	23	kcal	455	Líp	18,3	Prot	19,0	HdC	54	kcal	452	Líp	11,6	Prot	20,7	HdC	66	kcal	459	Líp	17,7	Prot	26,4	HdC	49
17					18				19				20				21																						
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)					Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)				Puré de verduras (12)				Pasta con tomate (1,3,6,10)				Menú especial fin de curso: Judías verdes rehogadas, Fingers de pollo caseros (1,6,10)																						
Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta calabacín, tomate) (4)					Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con oréaano v AOVE (3,7)				Fritura variada c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)				Albóndigas mixtas en salsa con verduras				Postre lácteo (7)																						
Fruta de temporada y leche (7)					Fruta de temporada				Fruta de temporada y pan integral				Fruta de temporada				Postre lácteo (7)																						
kcal	473	Líp	12,8	Prot	20,5	HdC	69	kcal	443	Líp	17,2	Prot	25,5	HdC	46	kcal	470	Líp	19,8	Prot	15,8	HdC	57	kcal	413	Líp	16,6	Prot	11,8	HdC	54	kcal	482	Líp	18,2	Prot	26,2	HdC	54
24					25				26				27				28																						
Patatas guisadas con pollo (12)					Crema de verduras naturales (12)				Arroz tres delicias (guisantes, pavo, zanahoria)				Lentejas ECO guisadas con verduras (12)				Pasta con tomate (1,3,6,10)																						
Filete de pescadilla en salsa marinera (2,4,14)					Hamburguesa de ternera en salsa con jardinera (6,12)				Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate (3)				Lacón al horno con ensalada de zanahoria y maíz				Figuritas de pescados con zanahorias (1,4,6)																						
Fruta de temporada					Postre lácteo				Fruta de temporada				Fruta de temporada				Postre lácteo																						
kcal	397	Líp	13,4	Prot	24,1	HdC	45	kcal	451	Líp	14,3	Prot	22,8	HdC	58	kcal	450	Líp	12,3	Prot	10,2	HdC	75	kcal	553	Líp	26,5	Prot	26,4	HdC	52	kcal	452	Líp	11,5	Prot	23,7	HdC	63

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - JUNIO 2024

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

Sin huevo

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Arroz Milanesa (caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(7) Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y leche (7)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Cinta de lomo adobada a la plancha con ens. lechuga y tomate Fruta de temporada y pan integral	Puré de verduras (12) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá esp. sin alergenox mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Crema de calabacín y puerro (12) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta esp. sin alergenox Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (7) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Salchichas de pavo con ensalada (6) Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Pasta con tomate (esp. sin alergenox) Albóndigas mixtas en salsa con verduras (1,6,12) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Judías verdes rehogadas, Fingers de pollo caseros (1,6,10) Postre lácteo (7)
24	25	26	27	28
Patatas guisadas con pollo (12) Filete de pescadilla en salsa marinera (2,4,14) Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera en salsa con jardinera (6,12) Postre lácteo	Arroz tres delicias (guisantes, pavo, zanahoria) Filete de pollo al horno ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada	Lentejas ECO guisadas con verduras (12) Lacón al horno con ensalada de zanahoria y maíz Fruta de temporada	Pasta sin alergenox con tomate Figuritas de pescados con zanahorias (1,4,6) Postre lácteo

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

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - JUNIO 2024

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

Sin huevo ni proteína de la leche de vaca

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Arroz Milanesa (caldo de verduras, cebolla, pimienta)(no queso) Pescado rebozado c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Guisantes rehogados con cebollita y bacon Albóndigas mixtas en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) CON patatitas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Cinta de lomo adobada a la plancha con ens. lechuga y tomate. Fruta de temporada y pan integral	Puré de verduras (12) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá esp. sin alergenox mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Merluza al horno con ensalada (4) Postre de soja (6)
10	11	12	13	14
Crema de calabacín y puerro (12) Lomo de Sajonia c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Ensalada de pasta esp. sin alergenox Capresse (tomate, AOVE y orégano). Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimiento verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos c/sofrito de bacon (6) Salchichas de pavo con ensalada (6) Postre de soja (6)
17	18	19	20	21
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Lentejas ECO guisadas con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Filete de pollo con ens. de gajos de tomate aderezada con orégano y AOVE. Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Fritura de pescado casera c/ensalada (harina de maíz, 4) Fruta de temporada y pan integral	Pasta con tomate (esp. sin alergenox). Albóndigas mixtas en salsa con verduras (1,6,12) Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Judías verdes rehogadas, Fingers de pollo caseros (1,6,10) Postre de soja (6)
24	25	26	27	28
Patatas guisadas con pollo (12) Filete de pescadilla en salsa marinera (2,4,14) Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera en salsa con jardinera (6,12) Postre lácteo	Arroz tres delicias (guisantes, pavo, zanahoria) Filete de pollo al horno ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada	Lentejas ECO guisadas con verduras (12) Lacón al horno con ensalada de zanahoria y maíz Fruta de temporada	Pasta sin alergenox con tomate Figuritas de pescados con zanahorias (1,4,6) Postre lácteo

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

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - JUNIO 2024

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

Sin carne de cerdo ni ternera

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Arroz Milanesa (caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Guisantes rehogados con cebollita</u> <u>Filete de pollo con patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Puré de verduras (12) Ragout de pavo con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimienta rojo, pimienta verde, calabacín) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14
Crema de calabacín y puerro (12) <u>Pescado al horno c/patatitas dado (4,12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo con patatitas fritas (12) Fruta de temporada y pan integral	Galinhada brasileña (arroz, caldo de pollo, cebolla, ragout de pollo, pimienta verde, tomate, ajo) Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u> Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimienta, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano v AOVF (3,7) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) <u>Fritura variada (no cerdo ni ternera) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta con tomate (1,3,6,10) <u>Pescado al horno con verduritas (4)</u> Fruta de temporada	Menú especial fin de curso: Judías verdes rehogadas, Fingers de pollo caseros (1,6,10) Postre lácteo (7)
24	25	26	27	28
Patatas guisadas con pollo (12) Filete de pescadilla en salsa marinera (2,4,14) Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) <u>Pasta (sin alergenios) con aceite de oliva y oregano</u> Postre lácteo	Arroz tres delicias (guisantes, pavo, zanahoria) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	<u>Salteado de verduras</u> Lentejas ECO guisadas con verduras (12) Fruta de temporada	Pasta con tomate (1,3,6,10) Figuritas de pescados con zanahorias (1,4,6) Postre lácteo

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

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - JUNIO 2024

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

sin carne

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Arroz Milanesa (caldo de verduras, queso, cebolla, pimienta)(7) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Guisantes rehogados con cebollita</u> <u>Pescado al horno con patatitas dado (4,12)</u> Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada y pan integral	Puré de verduras (12) <u>Pescado con jardinera (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín) (4)</u> Fruta de temporada	<u>Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)</u> Merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7)
10	11	12	13 - JORNADA GASTRONÓMICA RÍO	14
Crema de calabacín y puerro (12) <u>Pescado al horno c/patatitas dado (4,12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de pasta Capresse (tomate, queso, AOVE y orégano) (1,3,6,7,10) Merluza a la andaluza con gajos de tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  <u>Pescado al ajillo con patatitas fritas (1,4,6,10)</u> Fruta de temporada y pan integral	<u>Galinhada brasileña (arroz, caldo de verduras, cebolla, pimiento verde, tomate, ajo)</u> Bacalao al horno con refrito de ajo con ensalada (4) Fruta de temporada	<u>Garbanzos ecológicos c/sofrito de verduras</u> Huevos rellenos (tomate, mahonesa y atún) con ensalada (3,4) Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
<u>Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)</u> Pescado con pisto (cebolla, ajo, pimiento verde, calabacín, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7) 	<u>Lentejas ECO guisadas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Tortilla francesa con loncha de queso y ens. de gajos de tomate aderezada con orégano v AOVE Fruta de temporada	Puré de verduras (12) <u>Fritura variada (no carne) c/ensalada (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)</u> Fruta de temporada y pan integral	Pasta con tomate (1,3,6,10) <u>Pescado al horno con verduritas (4)</u> Fruta de temporada 	<u>Menú especial fin de curso: Judías verdes rehogadas, Pescado a la Andaluza (1,4)</u> Postre lácteo (7) 
24	25	26	27	28
<u>Patatas guisadas con verduras (12)</u> Filete de pescadilla en salsa marinera (2,4,14) Fruta de temporada	Crema de verduras naturales (12) <u>Pasta (sin alergenios) con aceite de oliva y oregano</u> Postre lácteo	<u>Arroz con zanahoria y champiñones</u> Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada 	<u>Salteado de verduras</u> Lentejas ECO guisadas con verduras (12) Fruta de temporada	Pasta con tomate (1,3,6,10) Figuritas de pescados con zanahorias (1,4,6) Postre lácteo

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