
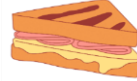








CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - ABRIL 2024

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	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) 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) Huevos cocidos con tomate frito casero (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	Pasta Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso)(1,3,6,7,10) 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 limanda 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 de atún y tomate con ensalada (1,3,4,6,10) 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...





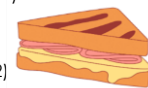








DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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 FERNANDO DE ALARCÓN - 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
 <h3>NO LECTIVO</h3>	Espaguetis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10)	Guisantes rehogados 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta	Huevos cocidos con tomate frito casero (3)	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	Salmón al horno con ensalada (4)	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Pasta Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso)(1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos 
Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Merluza al limón con ensalada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	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) 	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) 	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	Aroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) 	Judías verdes rehogadas 
Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14)	Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)	Pollo asado al laurel con ensalada	Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)	Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12) 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)			
Empanadillas de atún y tomate con ensalada (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) 			
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada			



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



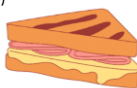














 grupo_servicatering



CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - ABRIL 2024

Menú sin huevo

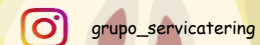
Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

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 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) (esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)</p> <p>Pollo al horno con ensalada de lechuga</p> <p>Postre lácteo (7)</p>
	8	9	10	11
<p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)</p> <p>Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada</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 alergenos)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>12 - Día Mundial del Sándwich mixto</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>Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Filete de pollo con ajo y perejil a la plancha con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Pasta (esp.sin alergenos) Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso)(7)</p> <p>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 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 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 (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</p> <p>Lacón al horno c/ensalada de tomate</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 y pan integral</p>	<p>Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)</p> <p>Filete de limanda 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> 	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ingredientes ecológicos</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Pescados sostenibles</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Productos integrales</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>GASTRONOMÍA LOCAL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Productos con DOP</p> </div> </div>		

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



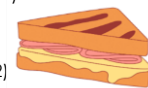








Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas..



CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - ABRIL 2024

Menú sin lentejas ni guisantes

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)	Brócoli rehogado 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Marmifako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6)	Puré de verduras naturales ECO (12)(no guisantes)	Coliflor Orly (1,2,4,7,14)	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta	Huevos cocidos con tomate frito casero (3)	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	Salmón al horno con ensalada (4)	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate 	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Pasta Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso)(1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos 
Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Merluza al limón con ensalada (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	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
Puré de verduras naturales ECO (12)(no guisantes)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) 	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	Aroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) 	Judías verdes rehogadas 
Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) 	Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12)	Pollo asado al laurel con ensalada	Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10)	Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12) 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)			
Empanadillas de atún y tomate con ensalada (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) 			
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada			



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

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



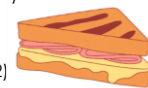








 grupo_servicatering



CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - ABRIL 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.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 <p>NO LECTIVO</p>	<p><u>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita</u> (1,3,6,7,10)</p> <p>Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (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, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (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	10	11
<p>Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)</p> <p>Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p><u>Lentejas ECO con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u></p> <p>Huevos cocidos con tomate frito casero (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) (1,3,6,10)</p> <p>Salmón al horno con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>12 - Día Mundial del Sándwich mixto</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>Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)</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>Pasta Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso) (1,3,6,7,10)</p> <p>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><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12)</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 (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) </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><u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla)</u> (12)</p> <p>Pollo asado al laurel con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral</p>	<p>Aroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) </p> <p>Filete de limanda 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>Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12)</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 de atún y tomate con ensalada (1,3,4,6,10)</p> <p>Fruta y leche (7)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo)</u> (12) </p> <p>Fruta de temporada</p>			



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

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



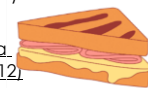








 grupo_servicatering



CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - ABRIL 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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	5
 NO LECTIVO	<u>Espaguetis en salsa carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10)</u> 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  <u>Merluza al horno con patatitas (4,12)</u> Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos ECO (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria (12)</u> 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)
	8	9	10	11
<u>Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)</u> Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y leche (7)	<u>Lentejas ECO con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)</u> Huevos cocidos con tomate frito casero (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) <u>Merluza al horno con patatas dado (4,12)</u> Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Bacalao al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (4,12) 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	<u>Pasta con nata y queso (1,3,6,7,10)</u> Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos ECO (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria (12)</u> Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos  Abadejo 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	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12)</u> <u>Filetitos de caballa en conserva (4) con ensalada</u> Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7)  Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas  <u>Merluza al horno con puré de patata (4,7,12)</u> Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)  Empanadillas de atún y tomate con ensalada (1,3,4,6,10) Fruta y leche (7)	Sopa de fideos ECO (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO con zanahoria (12)</u> 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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



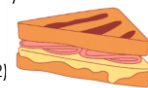



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas...



CEIP FERNANDO DE ALARCÓN - 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)	Guisantes rehogados 	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	<u>Patatas guisadas con verduras</u> (pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria) (12)
	Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7)
8	9	10	11	12 - Día Mundial del Sándwich mixto
Aroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Lentejas ECO con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Coliflor Orly casera esp. sin alergenos (harina de maíz)	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo) (1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
Filete de pollo con ensalada de la huerta	Huevos cocidos con tomate frito casero (3)	Pavo guisado en salsa con patatas dado (12)	Lacón al horno con ensalada	Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) 
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
15 - Día del Niño	16	17	18	19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)
Aroz con tomate	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	Pasta Alfredo (ragout de pollo, ajo, caldo de pollo, nata, queso) (1,3,6,7,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos 
Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada	Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Krusty burger (Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, caldo, ajo) con patatas fritas (1,6,7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	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)	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10)	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12)	Aroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) 	Judías verdes rehogadas 
Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3)	Lacón al horno con patata panadera (12)	Pollo asado al laurel con ensalada	Filete ruso casero con ens. De zanahoria y maíz (1,3)	Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12)
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada	Postre lácteo (7)
29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz			
Crema de calabaza y zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)			
Salchichas de pavo con ensalada (6)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)			
Fruta y leche (7)	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	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

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



grupo_servicatering

