

EN MAYO VIAJAMOS A MADEIRA

CEIP
HERNÁN CORTÉS

Hostur
Colectividades y Turismo

 **hostur1993**

Hostur Colectividades
y Turismo S.L.U
C/De la Fresa 7. 28703.
S.S Reyes. Madrid
info@hosturcolectividades.es
www.hosturcolectividades.es
91 570 84 57 - 693 861 175

Snacks saludables para los días más largos
Mayo es un mes en el que los días duran más y disponemos de más tiempo para disfrutar al aire libre. Es importante asegurarse de que los niños tengan snacks saludables a mano. Algunas opciones que podríamos darles serían frutas frescas, yogur, frutos secos o palitos de verduras, los cuales se pueden comer solos o también combinarlos con alimentos como el hummus. Estas ideas son perfectas para mantener su energía y nutrición durante todo el día.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M. Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

PRIMEROS PLATOS
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

PRIMEROS PLATOS
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Patatas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de fideos (SLG)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Patata, zanahoria, ternera y chorizo

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada eco (no cítricos)

12 Macarrones (SLG) al pomodoro

13 Ensalada de patata con zanahoria, maíz y remolacha

14 Patatas estofadas con chorizo

15

16 Crema de verduras de temporada

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) (SLG) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta (no guisantes, no judías verdes)

21 Crema de calabacín y puerro

22 Patatas estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada eco (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada ecológica (no cítricos)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de fideos (SLG)

28 Espaguetis (SLG) en salsa casera de tomate

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa (SLG) de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Patata, zanahoria, ternera y chorizo

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada ecológica (no cítricos)

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Patatas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de fideos (SLG)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos con orégano y arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Patata, zanahoria, ternera y chorizo

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada eco (no cítricos)

12 Macarrones (SLG) al pomodoro

13 Ensalada de patata, zanahoria y maíz

14 Patatas estofadas con chorizo

15 INTEGRAL

16 Crema de verduras de temporada

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) caseras (SLG) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan (SG) y fruta de temporada (no cítricos)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta (no guisantes, no judías verdes)

21 Crema de calabacín y puerro

22 Patatas estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada eco (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada ecológica (no cítricos)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de fideos (SLG)

28 Espaguetis (SLG) en salsa casera de tomate

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa (SLG) de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Patata, zanahoria, ternera y chorizo

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada (no cítricos)

Pan integral y fruta de temporada (no cítricos)

Pan y fruta de temporada ecológica (no cítricos)

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con zanahoria

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada eco (lavada y pelada) (no melón)

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas estofadas con verduras

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada eco (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no melón)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural o plátano

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no melón)

Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no melón)

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan integral y yogur natural

Pan y yogur natural

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

INTEGRAL

Pan (SG) y yogur natural

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta (no judías verdes)

21 Crema de calabacín y puerro

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan integral y yogur natural

Pan y yogur natural

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan y yogur natural

Pan integral y yogur natural

Pan y yogur natural

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero (SH)

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos (SH)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pollo en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones (SH) al pomodoro

13 Ensalada de patata, maíz, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Pavo guisado con ensalada verde

Merluza en tempura (SH) con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos (SH)

28 Espaguetis (SH) a la boloñesa

29

30 Sopa (SH) de tomate, cebolla y zanahoria

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata con verduras salteadas

INTEGRAL

Pavo al horno y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

Pan y fruta de temporada ecológica

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero (SH)

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos (SH)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pollo en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada eco (no kiwi)

12 Macarrones (SH) al pomodoro

13 Ensalada de patata, maíz zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada (no kiwi)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Pavo guisado con ensalada verde

Merluza en tempura (SH) con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada eco (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos (SH)

28 Espaguetis (SH) a la boloñesa

29

30 Sopa (SH) de tomate, cebolla y zanahoria

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata con verduras salteadas

INTEGRAL

Pavo al horno y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>6 Lentejas estofadas al estilo campesino</p> <p>Pollo a la andaluza con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>7 Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>1 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>
<p>12 Macarrones integrales al pomodoro</p> <p>Huevos revueltos con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>14 Alubias blancas ecológicas con chorizo</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>8 INTEGRAL</p> <p>Caldereta de patatas estofadas con pavo</p> <p>Pollo asado con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>9</p> <p>Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Paella mixta</p> <p>Huevos revueltos con ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón</p> <p>Pavo en tempura con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>15 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>16</p> <p>Guisantes rehogados con patata y pavo</p> <p>Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>26 Crema fría de calabacín</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>28 Espaguetis integrales a la boloñesa</p> <p>Pollo en salsa de nata y queso con verduras salteadas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>22 INTEGRAL</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza</p> <p>Pollo guisado con arroz salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Patatas estofadas con verduras</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
			<p>29 INTEGRAL</p> <p>Ensalada de patata, tomate, huevo y pimienta</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)</p> <p>Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas estofadas con verduras

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Merluza al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera (sin bacalao)

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Fogonero a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Bacalao a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas estofadas con verduras

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Fogonero en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Fogonero estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Bacalao en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de fideos ecológicos

Salchichas de pavo y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas de pavo

14 Alubias blancas ecológicas con verduras

15

16 Guisantes rehogados con patata

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa de ternera caseras con patatas

Pollo al horno con arroz salteado



Tortilla francesa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas

22 Lentejas estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales en salsa casera de tomate

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



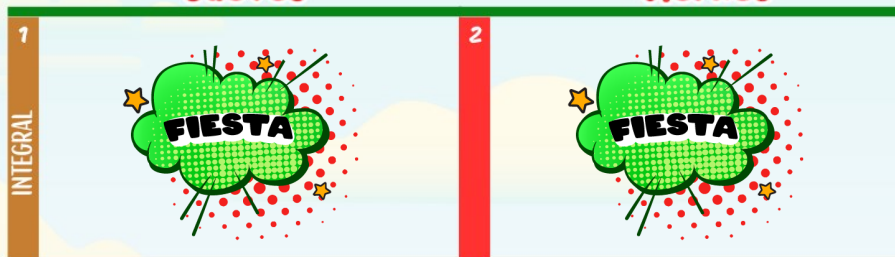
Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Pan y yogur vegetal

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan y fruta de temporada

7 Coliflor al estilo orly casero

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Pan y fruta de temporada

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

Merluza a la gallega con ensalada variada

Pan y yogur vegetal

13 Ensalada de patata, zanahoria, maíz

Hamburguesa de cerdo casera con patatas

Pan y fruta de temporada

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

Cinta de lomo adobada con arroz salteado

Pan y fruta de temporada



16 Guisantes rehogados con patata

Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche (SL))

Bacalao en salsa con ensalada variada

Pan y yogur vegetal

20 Paella mixta

Huevos revueltos con ensalada verde

Pan y fruta de temporada eco

21 Judías verdes ecológicas salteadas

Merluza en tempura con ensalada

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas estofadas con calabaza

Pollo guisado con arroz salteado

Pan y fruta de temporada

23 Patatas a la marinera

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Pan y yogur vegetal

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo

Pan y fruta de temporada

28 Espaguetis integrales en salsa casera de tomate

Merluza en salsa verde con verduras salteadas

Pan y fruta de temporada

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Pan y yogur (SL)

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y maíz

14 Alubias blancas ecológicas con verduras

15

16 Guisantes rehogados con patata

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla francesa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (SL)

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche (SL))

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas

22 Lentejas estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (SL)

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Merluza en salsa verde con verduras salteadas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur (SL)

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas (STG) estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero (SG)

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos (SG)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza (SG) con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Pan (SG) y yogur (SL)

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada eco

12 Macarrones (SG) al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y maíz

14 Alubias blancas ecológicas con verduras

15 INTEGRAL



16 Guisantes rehogados con patata

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (SG) (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y yogur (SL)

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche (SL))

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas

22 Lentejas (STG) estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Bacalao en salsa con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura (SG) con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y yogur (SL)

Pan (SG) y fruta de temporada eco

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos (SG)

28 Espaguetis (SG) a la boloñesa

29 Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa (SG) de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz (SG) con ensalada de lechuga y tomate

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Merluza en salsa verde con verduras salteadas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan (SG) y yogur (SL)

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas (STG) estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero (SG)

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos (SG)

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza (SG) con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y yogur

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada eco

12 Macarrones (SG) al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (SG) (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y yogur

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Salchichas de pavo con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura (SG) con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y yogur

Pan (SG) y fruta de temporada eco

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos (SG)

28 Espaguetis (SG) a la boloñesa

29

30 Sopa (SG) de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz (SG) con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan (SG) y yogur

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada

Pan (SG) y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>6 Lentejas estofadas al estilo campesino</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>7 Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>1 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>
<p>12 Macarrones integrales al pomodoro</p> <p>Merluza a la gallega con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>14 Alubias pintas ecológicas con chorizo</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>8 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Paella mixta</p> <p>Huevos revueltos con ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón</p> <p>Merluza en tempura con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>15 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>16 Guisantes rehogados con patata y pavo</p> <p>Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>26 Crema fría de calabacín</p> <p>Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>28 Espaguetis integrales a la boloñesa</p> <p>Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>22 INTEGRAL</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza</p> <p>Pollo guisado con arroz salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Patatas a la marinera</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
			<p>29 INTEGRAL</p> <p>Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)</p> <p>Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>6 Alubias blancas estofadas al estilo campesino</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>7 Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>1 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>
<p>12 Macarrones integrales al pomodoro</p> <p>Merluza a la gallega con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>14 Alubias blancas ecológicas con chorizo</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>8 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Paella mixta</p> <p>Huevos revueltos con ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón</p> <p>Merluza en tempura con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>15 INTEGRAL</p> <p>FIESTA</p>	<p>16 Guisantes rehogados con patata y pavo</p> <p>Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>26 Crema fría de calabacín</p> <p>Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>28 Espaguetis integrales a la boloñesa</p> <p>Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>22 INTEGRAL</p> <p>Garbanzos estofados con calabaza</p> <p>Pollo guisado con arroz salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Patatas a la marinera</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
			<p>29 INTEGRAL</p> <p>Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)</p> <p>Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico con calabacín y zanahoria

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas (no berenjena)

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada eco (melocotón sin piel) (no kiwi)

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15 INTEGRAL



16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado

INTEGRAL

Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan (SG) y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22 INTEGRAL

Lentejas estofadas con calabaza

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada eco (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29 INTEGRAL

Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada eco (melocotón sin piel)

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada (melocotón sin piel)

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada eco (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



MENÚ SIN AVELLANA

Jueves

Viernes

1		2	
---	--	---	--

Lunes

Martes

Miércoles

5	<p>Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	6	<p>Lentejas estofadas al estilo campesino</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	7	<p>Coliflor al estilo orly casero</p> <p>Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	8	<p>Caldereta de patatas estofadas con pavo</p> <p>Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	9	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
---	--	---	--	---	---	---	---	---	---

12	<p>Macarrones integrales al pomodoro</p> <p>Merluza a la gallega con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	13	<p>Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	14	<p>Alubias blancas ecológicas con chorizo</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	15		16	<p>Guisantes rehogados con patata y pavo</p> <p>Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
----	---	----	---	----	--	----	--	----	---

19	<p>Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	20	<p>Paella mixta</p> <p>Huevos revueltos con ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	21	<p>Judías verdes ecológicas salteadas con jamón</p> <p>Merluza en tempura con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	22	<p>Lentejas estofadas con calabaza</p> <p>Pollo guisado con arroz salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	23	<p>Patatas a la marinera</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
----	---	----	---	----	---	----	--	----	---

26	<p>Crema fría de calabacín</p> <p>Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur</p>	27	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	28	<p>Espaguetis integrales a la boloñesa</p> <p>Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	29	<p>Ensalada campera (patata, tomate, atún, huevo y pimiento)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	30	<p>Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)</p> <p>Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
----	---	----	---	----	--	----	---	----	--

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Jueves

Viernes

1 INTEGRAL



2



Lunes

Martes

Miércoles

5 Arroz huertano ecológico (calabacín, berenjena y zanahoria)

6 Lentejas estofadas al estilo campesino

7 Coliflor al estilo orly casero

8 Caldereta de patatas estofadas con pavo

9 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Lacón al horno con pimentón y ensalada

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Huevos cocidos en salsa de tomate y orégano con arroz

Bacalao al pil pil con ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

12 Macarrones integrales al pomodoro

13 Ensalada de patata, mayonesa, zanahoria y salchichas

14 Alubias blancas ecológicas con chorizo

15

16 Guisantes rehogados con patata y pavo

Merluza a la gallega con ensalada variada

Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con patatas

Cinta de lomo adobada con arroz salteado



Tortilla a la riojana con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Vichyssoise (patata, puerro, caldo y leche)

20 Paella mixta

21 Judías verdes ecológicas salteadas con jamón

22

23 Patatas a la marinera

Croquetas de jamón con ensalada variada

Huevos revueltos con ensalada verde

Merluza en tempura con ensalada

INTEGRAL

Pollo guisado con arroz salteado

Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

26 Crema fría de calabacín

27 Sopa de cocido con fideos ecológicos

28 Espaguetis integrales a la boloñesa

29

30 Sopa de madeira (tomate, cebolla, zanahoria y huevo)

Abadejo estilo andaluz con ensalada de lechuga y tomate

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Merluza en salsa de nata y queso con verduras salteadas

INTEGRAL

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz

Frango grelhado (pollo marinado con ajo) con patatas

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada ecológica

JORNADA GASTRONÓMICA