ESCUELA INFANTIL - OCTUBRE 2022

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	**4**	**5**	**6**	**7**
Fideuá vegetal (1,3) (zanahoria, pimiento, alcachofa) Hamburguesa de ternera con pisto de tomate, calabacín, cebolla (6,12) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas con hortalizas Croquetas de bacalao con ens. Lechuga y maíz (1,3,4,7) Postre **lácteo**	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Fruta de temporada	Sopa de picadillo (1,3) Fil. de merluza al limón con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** campesinas (12) Tortilla francesa con ens. Lechuga y tomate (3) Postre **lácteo**
kcal 555 Líp 23,8 Prot 28,7 HdC 56	kcal 608 Líp 20,3 Prot 33,1 HdC 73	kcal 481 Líp 21,9 Prot 27,2 HdC 44	kcal 479 Líp 20,8 Prot 32,9 HdC 40	kcal 524 Líp 25,7 Prot 23,5 HdC 50
10 - Día de la salud mental	**11**	**12 - DÍA DE LA HISPANIDAD**	**13**	**14**
Arroz con tomate Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas al pimentón (no patata) Magro de cerdo a la riojana (tomate, pimiento, cebolla) con patatas dado (12) Postre **lácteo**		Patatas guisadas con ave (12) Huevos cocidos a la flamenca (3) (tomate, guisantes y taquitos de bacon) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3) Complemento : garbanzos, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Postre **lácteo**
kcal 510 Líp 18,5 Prot 20,5 HdC 66	kcal 479 Líp 25,4 Prot 33,1 HdC 30		kcal 611 Líp 36,8 Prot 27,5 HdC 42	kcal 657 Líp 25,1 Prot 28,4 HdC 79
17	**18**	**19 - JORNADA GASTRONÓMICA DE ITALIA**	**20**	**21**
Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral (6,12) Fruta de temporada	Judías pintas **ECO** con chorizo Tortillón de calabacín con tomate asado al orégano (3) Postre **lácteo**	Coditos a la napolitana (1,3,7) Merluza alla contadina (1,3,4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado al limón con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** Campesinas (12) Filete de bacalao a la marinera con zanahorias baby (2,4,14) Postre **lácteo**
kcal 542 Líp 25,3 Prot 18,3 HdC 60	kcal 588 Líp 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 497 Líp 25,4 Prot 30,0 HdC 37	kcal 589 Líp 31,9 Prot 25,8 HdC 50	kcal 582 Líp 30,3 Prot 35,8 HdC 42
24	**25**	**26**	**27**	**28**
Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con tomate y patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** a la hortelana (12) Huevos Aurora con bechamel y tomate (1,3,7) y champiñones Postre **lácteo**	Lacitos con tomate y queso (1,3,7) Fil. De pescadilla en salsa verde con guisantes salteados (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3) Complemento : garbanzos **ECO**, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo con guarnición de arroz integral al azafrán Postre **lácteo**
kcal 524 Líp 25,7 Prot 23,5 HdC 50	kcal 456 Líp 18,8 Prot 26,6 HdC 45	kcal 538 Líp 26,1 Prot 29,1 HdC 47	kcal 590 Líp 29,5 Prot 20,3 HdC 61	kcal 454 Líp 23,2 Prot 25,1 HdC 36
31 - HALLOWEEN				
Macarrones con chorizo (1,3) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada				
kcal 557 Líp 22,0 Prot 23,4 HdC 66				

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos con DOP · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos integrales

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

Central de CATERING · grupo_servicatering

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

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ SIN CARNE DE CERDO NI TERNERA – OCTUBRE 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Día 3 - Fideuá vegetal (1,3) (zanahoria, pimiento, alcachofa) Filete de pollo con pisto de tomate, calabacín y cebolla Postre y pan	**- Día 4 -** Judías blancas estofadas c/hortalizas Croquetas de bacalao con ens. lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,9,14) Postre y pan	**- Día 5 -** Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Postre y pan	**- Día 6 -** Sopa de fideos (1,3) Fil. de merluza al limón con patatas panaderas (4,12) Postre y pan	**- Día 7 -** Lentejas campesinas (12) Tortilla francesa con ens. De lechuga y tomate (3) Postre y pan
- Día 10 - Arroz con tomate Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Postre y pan	**- Día 11 -** Judías verdes al pimentón (no patata) Pescado al horno con patatas dados (4) Postre y pan	**- Día 12 -** DÍA FESTIVO	**- Día 13 -** Patatas guisadas con ave (12) Tortilla francesa con champiñones (3) Postre y pan	**- Día 14 -** Sopa de fideos en caldo de verduras (1,3) Garbanzos estofados con verduras Postre y pan
- Día 17 - Puré de verduras naturales (12) Filete de pollo con arroz integral Postre y pan	**- Día 18 -** Judías pintas con verduras Tortillón de calabacín con tomate asado al orégano (3) Postre y pan	**- Día 19 -** Coditos a la Napolitana (1,3,7) Merluza alla Contadina (1,3,4) Postre y pan	**- Día 20 –** Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado al limón con patatitas dado (12) Postre y pan	**- Día 21 –** Lentejas campesinas Fil. bacalao a la marinera con zanahorias baby (4) Postre y pan
- Día 24 - Panaché de verduras rehogadas Tortilla francesa con patatas panaderas (3,12) Postre y pan	**- Día 25 -** Judías blancas hortelanas (12) Huevos Aurora (con bechamel y tomate) y champiñones (1,3,7) Postre y pan	**- Día 26 -** Lacitos con tomate y queso (1,3,7) Fil. de pescadilla en salsa verde con guisantes salteados (4) Postre y pan	**- Día 27 -** Sopa de fideos en caldo de verduras (1,3) Garbanzos estofados con verduras Postre y pan	**- Día 28 -** Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo con arroz integral al azafrán (6) Postre y pan
- Día 31 - Macarrones con tomate (1,3) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Postre y pan				

Postres: lunes, miércoles, jueves fruta de temporada; martes y viernes **lácteo** (de **soja** si procede).

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

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE – OCTUBRE 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Día 3 - Fideuá vegetal (1,3) (zanahoria, pimiento, alcachofa) Hamburguesa esp. sin alergenos con pisto de tomate, calabacín y cebolla Postre y pan	**- Día 4 -** Judías blancas estofadas c/hortalizas Bacalao al horno con zanahorias (4) Postre y pan	**- Día 5 -** Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Postre y pan	**- Día 6 -** Sopa de picadillo (1,3) Fil. de merluza al limón con patatas panaderas (4,12) Postre y pan	**- Día 7 -** Lentejas campesinas (12) Tortilla francesa con ens. De lechuga y tomate (3) Postre y pan
- Día 10 - Arroz con tomate Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Postre y pan	**- Día 11 -** Judías verdes al pimentón (no patata) Magro de cerdo a la riojana (tomate, pimiento, cebolla) c/patatas dado (12) Postre y pan	**- Día 12 -** DÍA FESTIVO	**- Día 13 -** Patatas guisadas con ave (12) Huevos cocidos a la Flamenca (tomate, guisantes bacon) (3) Postre y pan	**- Día 14 -** Sopa de cocido (1,3) Complemento: garbanzos, verdura, patata, ave, chorizo (12) Postre y pan
- Día 17 - Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera con arroz integral (6,12) Postre y pan	**- Día 18 -** Judías pintas con chorizo Tortillón de calabacín con tomate asado al orégano (3) Postre y pan	**- Día 19 -** Coditos con tomate (1,3) Merluza alla Contadina (1,3,4) Postre y pan	**- Día 20 –** Crema de coliflor (12) Pollo asado al limón con patatitas dado (12) Postre y pan	**- Día 21 –** Lentejas campesinas Fil. bacalao a la marinera con zanahorias baby (4) Postre y pan
- Día 24 - Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con tomate y patatas panaderas (12) Postre y pan	**- Día 25 -** Judías blancas hortelanas (12) Tortilla francesa con champiñones (3) Postre y pan	**- Día 26 -** Lacitos con tomate (1,3) Fil. de pescadilla en salsa verde con guisantes salteados (4) Postre y pan	**- Día 27 -** Sopa de cocido (1,3) Complemento: garbanzos, verdura, patata, ave, chorizo (12) Postre y pan	**- Día 28 -** Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo con arroz integral al azafrán (6) Postre y pan
- Día 31 - Macarrones con chorizo (1,3) Filete de pollo con zanahorias Postre y pan				

Postres: lunes, miércoles, jueves fruta de temporada; martes y viernes **postre** de **soja**.

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

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
OCTUBRE 2022

LUNES	3	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	4	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MIÉRCOLES	5	Puré de verduras, hortalizas y pescado
JUEVES	6	Puré de verduras, hortalizas y pavo
VIERNES	7	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	10	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	11	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	12	FESTIVO NACIONAL
JUEVES	13	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	14	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	17	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	18	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	19	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	20	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	21	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	24	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	25	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	26	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	27	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	28	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	31	Puré de verduras, hortalizas y ternera

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

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

Central de Catering Servi Catering, SL - B81405664
ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2 - 28914 Leganés (Madrid)

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

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

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

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

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

Central de Catering Servi Catering, SL - B81405664
ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2 - 28914 Leganés (Madrid)