ESCUELA INFANTIL – ABRIL 2023

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

Central de CATERING

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
		VACACIONES		
10	11	12	13	14 - JORNADA GASTRONÓMICA ISRAELÍ
Lentejas **ECO** campesinas (12) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Fruta de temporada	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Hamburguesa en salsa de tomate con patatitas dado (6,12) **Lácteo**	Crema de zanahoria y patata (12) Rape en salsa marinera con verduritas (1,2,4,14) Fruta de temporada	Paella vegetal y pollo (zanahoria, calabacín, pimiento y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Hamin de verdura y judías blancas Schnitzel de pavo con ensalada israelí (6,7,12) **Lácteo**
kcal 410 Líp 10,2 Prot 26,5 HdC 53	kcal 428 Líp 16,6 Prot 17,0 HdC 53	kcal 355 Líp 10,0 Prot 22,0 HdC 44	kcal 347 Líp 10,8 Prot 5,7 HdC 57	kcal 484 Líp 14,8 Prot 41,1 HdC 47
17	18	19	20	21
Espirales tricolor con tomate y queso (1,3,6,7,10) Carcamusa toledana con verduritas Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con verduras (12) Caballa con tomate con daditos de calabacín (4) **Lácteo**	Brócoli rehogado con jamón Tortilla de patata con ensalada de tomate, orégano y aceite de oliva (3) Fruta de temporada	Patatas riojanas (con verduras y rodajas de chorizo) (12) Pescadilla a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) **Lácteo**
kcal 591 Líp 19,4 Prot 30,0 HdC 74	kcal 492 Líp 16,2 Prot 17,0 HdC 70	kcal 410 Líp 19,3 Prot 12,6 HdC 46	kcal 502 Líp 16,8 Prot 26,2 HdC 61	kcal 504 Líp 19,7 Prot 28,4 HdC 53
24	25	26	27	28
Arroz milanesa (3,6,7) Merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo, verde, cebolla y tomate) (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pollo empanado casero con patatas panaderas (1,6,10,12) **Lácteo**	Macarrones integrales a la napolitana (1,3,6,10) Bacalao al horno con ajitos y zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** con verduras y patata (12) Tortilla francesa con salteado de verduras mediterráneas (3) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Magro de cerdo patatitas (12) **Lácteo**
kcal 576 Líp 15,9 Prot 28,6 HdC 80	kcal 501 Líp 21,0 Prot 23,0 HdC 55	kcal 557 Líp 22,0 Prot 23,4 HdC 66	kcal 376 Líp 11,2 Prot 11,8 HdC 57	kcal 485 Líp 20,5 Prot 32,9 HdC 42

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

C.E.I.P. RAYUELA - ABRIL 2023

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES				
10	11	12	13	26 - Jornada Gastronómica de Oriente Medio
VACACIONES	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Hamburguesa en salsa de tomate con patatitas dado (6,12) Fruta de temporada kcal 684 Líp 26,6 Prot 27,1 HdC 84	Crema de zanahoria y patata (12) Rape en salsa marinera con verduritas (1,2,4,14) Fruta de temporada y pan integral kcal 568 Líp 16,0 Prot 35,2 HdC 71	Paella vegetal y pollo (zanahoria, calabacín, pimiento y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada kcal 555 Líp 17,3 Prot 9,1 HdC 91	Hamin de verdura y judías blancas Schnitzel de pavo con ensalada israelí (6,7,12) **Lácteo** kcal 775 Líp 23,8 Prot 65,7 HdC 75
17 - Día de los murciélagos	18	19 - Día mundial del plátano y la bicicleta	20	21
Espirales tricolor con tomate y queso (1,3,6,7,10) Carcamusa toledana con verduritas Fruta de temporada y **leche** kcal 946 Líp 31,0 Prot 48,0 HdC 119	Judías pintas estofadas con verduras (12) Caballa con tomate con daditos de calabacín (4) Fruta de temporada kcal 788 Líp 25,9 Prot 27,2 HdC 111	Brócoli rehogado con jamón Tortilla de patata con ensalada de tomate, orégano y aceite de oliva (3) Fruta de temporada y pan integral kcal 656 Líp 30,9 Prot 20,1 HdC 74	Patatas riojanas (con verduras y rodajas de chorizo) (12) Pescadilla a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4) Fruta de temporada kcal 803 Líp 26,9 Prot 42,0 HdC 98	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) **Lácteo** kcal 806 Líp 31,6 Prot 45,5 HdC 85
24	25	26	27	28
Arroz milanesa (3,6,7) Merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo, verde, cebolla y tomate) (4) Fruta de temporada y **leche** kcal 922 Líp 25,5 Prot 45,8 HdC 127	Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pollo empanado casero con patatas panaderas (1,6,10,12) Fruta de temporada kcal 801 Líp 33,7 Prot 36,7 HdC 88	Macarrones integrales a la napolitana (1,3,6,10) Bacalao al horno con ajitos y zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral kcal 892 Líp 35,2 Prot 37,4 HdC 106	Lentejas **ECO** con verduras y patata (12) Tortilla francesa con salteado de verduras mediterráneas (3) Fruta de temporada kcal 602 Líp 17,8 Prot 18,8 HdC 91	Judías verdes rehogadas Magro de cerdo patatitas (12) **Lácteo** kcal 776 Líp 32,8 Prot 52,7 HdC 68

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ HIPOCALÓRICO – ABRIL 2023 – A056

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
VACACIONES	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**
VACACIONES	**- Día 11 -** Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Hamburguesa en salsa de tomate con patatitas al vapor (6,12) Postre y pan	**- Día 12 -** Crema de zanahoria y patata (12) Rape en salsa marinera con verduritas (1,2,4,14) Postre y pan	**- Día 13 -** Paella vegetal y pollo (zanahoria, calabacín, pimiento y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 14 -** Hamin de verdura y judías blancas Roti de pavo con ensalada israelí (6,12) Postre y pan
- Día 17 - Espirales tricolor con tomate (1,3,6,10) Carcamusa toledana con verduritas Postre y pan	**- Día 18 -** Judías pintas estofadas c/verduras (12) Caballa con tomate con daditos de calabacín (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 -** Brócoli rehogado con jamón Tortilla francesa con ensalada de tomate, orégano y aceite de oliva (3) Postre y pan	**- Día 20 –** Patatas con verduras (12) Pescadilla al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Postre y pan	**- Día 21 –** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave, (sin chorizo) (12) Postre y pan
- Día 24 - Arroz con verduras Merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo, verde, cebolla y tomate) (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pollo c/patatas panaderas (12) Postre y pan	**- Día 26 -** Macarrones integrales a la napolitana (1,3,6,10) Bacalao al horno con ajitos c/zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 27 -** Lentejas ECO con verduras y patata (12) Tortilla francesa con salteado de verduras mediterráneas (3) Postre y pan	**- Día 28 -** Judías verdes rehogadas Magro de cerdo patatitas cocidas (12) Postre y pan

Postres: lunes, martes, miércoles, jueves fruta de temporada; 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 CARNE DE CERDO NI TERNERA – ABRIL 2023 – A024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
VACACIONES	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**
- Día 10 - Lentejas ECO campesinas (12) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 11 -** Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Ragout de pavo con patatitas dado (12) Postre y pan	**- Día 12 -** Crema de zanahoria y patata (12) Rape en salsa marinera con verduritas (1,2,4,14) Postre y pan	**- Día 13 -** Paella vegetal y pollo (zanahoria, calabacín, pimiento y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 14 -** Hamin de verdura y judías blancas Schnitzel de pavo con ensalada israelí (6,7,12) Postre y pan
- Día 17 - Espirales tricolor con tomate y queso (1,3,6,7,10) Ragout de pollo con verduritas Postre y pan	**- Día 18 -** Judías pintas estofadas con verduras (12) Caballa con tomate con daditos de calabacín (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 -** Brócoli rehogado Tortilla de patata con ensalada de tomate, orégano y aceite de oliva (3) Postre y pan	**- Día 20 –** Patatas con verduras (12) Pescadilla a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4) Postre y pan	**- Día 21 –** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Garbanzos con verduras y patata (12) Postre y pan
- Día 24 - Arroz con verduras Merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo, verde, cebolla y tomate) (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pollo empanado casero con patatas panaderas (1,6,10,12) Postre y pan	**- Día 26 -** Macarrones integrales a la napolitana (1,3,6,10) Bacalao al horno con ajitos c/zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 27 -** Lentejas ECO con verduras y patata (12) Tortilla francesa con salteado de verduras mediterráneas (3) Postre y pan	**- Día 28 -** Judías verdes rehogadas Ragout de pollo patatitas (12) 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 CARNE DE CERDO – ABRIL 2023 – A021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
VACACIONES	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**	**VACACIONES**
VACACIONES	**- Día 11 -** Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera en salsa de tomate con patatitas dado (6,12) Postre y pan	**- Día 12 -** Crema de zanahoria y patata (12) Rape en salsa marinera con verduritas (1,2,4,14) Postre y pan	**- Día 13 -** Paella vegetal y pollo (zanahoria, calabacín, pimiento y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 14 -** Hamin de verdura y judías blancas Schnitzel de pavo con ensalada israelí (6,7,12) Postre y pan
- Día 17 - Espirales tricolor con tomate y queso (1,3,6,7,10) Ragout de pollo con verduritas Postre y pan	**- Día 18 -** Judías pintas estofadas con verduras (12) Caballa con tomate con daditos de calabacín (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 -** Brócoli rehogado Tortilla de patata con ensalada de tomate, orégano y aceite de oliva (3) Postre y pan	**- Día 20 –** Patatas con verduras (12) Pescadilla a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4) Postre y pan	**- Día 21 –** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave, (sin cerdo) (12) Postre y pan
- Día 24 - Arroz con verduras Merluza con pisto (calabacín, pimiento rojo, verde, cebolla y tomate) (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pollo empanado casero con patatas panaderas (1,6,10,12) Postre y pan	**- Día 26 -** Macarrones integrales a la napolitana (1,3,6,10) Bacalao al horno con ajitos c/zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 27 -** Lentejas ECO con verduras y patata (12) Tortilla francesa con salteado de verduras mediterráneas (3) Postre y pan	**- Día 28 -** Judías verdes rehogadas Ragout de pollo patatitas (12) Postre y pan

Postres: lunes, martes, miércoles, jueves fruta de temporada; 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

SUGERENCIAS

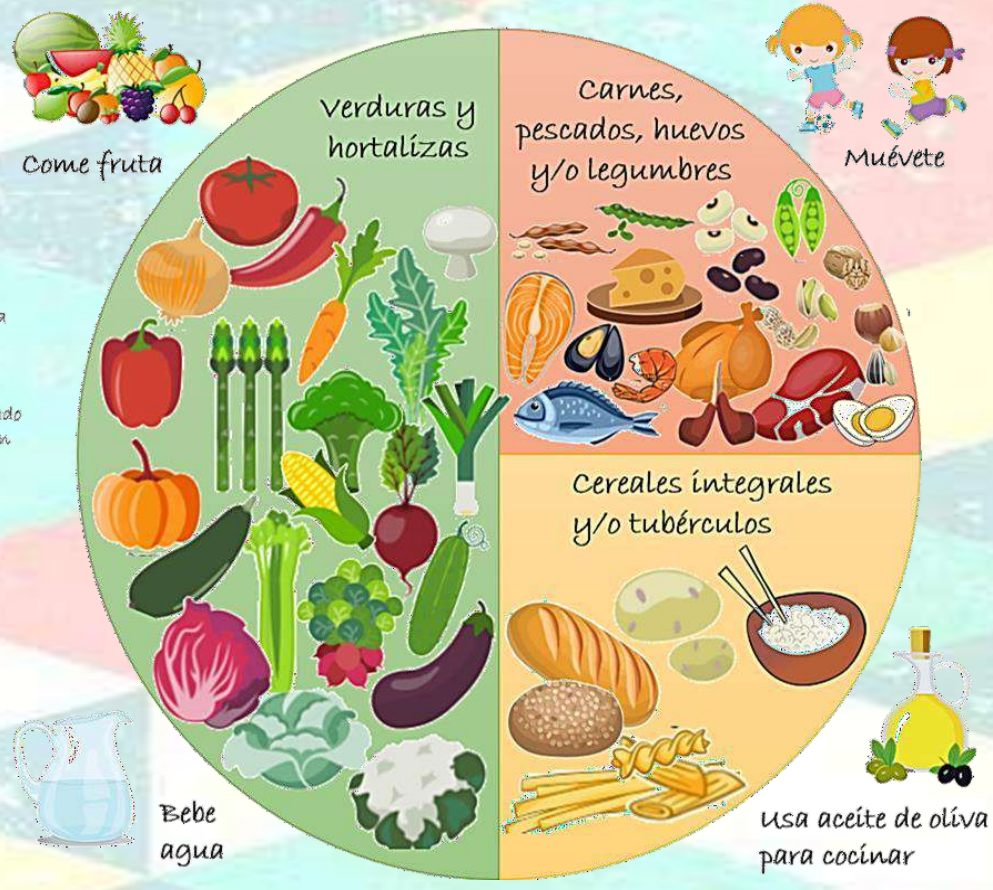
DESAYUNOS	MERIENDAS
Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..) Pan tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao Pieza de fruta o zumo recién exprimido	Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..) Bocadillo o sándwich con fiambre Pieza de fruta o zumo natural

CENAS

				Calzone casero de pollo
Patatas Pollo al ajillo	Lasaña boloñesa	Puré Pescado blanco -- Pescado: ternera	Tortilla c/pimientos -- Huevo: conejo	VACACIONES
VACACIONES	Verdura Pescado -- Pescado: huevo	Pollo con patatas	Verduras Pescado -- Pescado: cordero	Canelones de espinacas
Crema de calabacín Cinta de lomo	Pastel de verduras	Flan de arroz con croquetas de pescado	Pollo a las finas hierbas con patatas	Fish and chips

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

AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



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

GRUPO SERVICATERING
C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).
Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: ccservicatering@gruposervicatering.com

Central de CATERING · ayre · Fundación Josep Carreras contra la leucemia – Empresa Socia 2018 · ISO 9001 Adok Calidad

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
ABRIL 2023

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

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

ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2- Naves 16/17/18- 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.

ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2- Naves 16/17/18- 28914 Leganés (Madrid)