ESCUELA INFANTIL RAYUELA – DICIEMBRE 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 · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

VIERNES				
1				
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**				
kcal 637	Líp 26,8	Prot 37,8	HdC 61	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz tres delicias (guisantes, pavo y tortilla) (3,6) Cinta de lomo con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
kcal 746 · Líp 21,1 · Prot 25,1 · HdC 114	kcal 653 · Líp 21,8 · Prot 32,9 · HdC 81			
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli con bacon Tortilla de patata con ens. De lechuga y maíz (3) 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) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**
kcal 729 · Líp 21,4 · Prot 43,3 · HdC 91	kcal 594 · Líp 29,9 · Prot 30,2 · HdC 51	kcal 785 · Líp 27,9 · Prot 31,6 · HdC 102	kcal 841 · Líp 30,6 · Prot 16,0 · HdC 126	kcal 723 · Líp 26,6 · Prot 43,0 · HdC 78
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras y magro (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Huevos aurora (bechamel y tomate) con champiñones y bacon (1,3,7) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **lácteo (7)**
kcal 676 · Líp 28,3 · Prot 32,8 · HdC 72	kcal 713 · Líp 37,1 · Prot 41,7 · HdC 53	kcal 537 · Líp 12,5 · Prot 33,5 · HdC 73	kcal 632 · Líp 18,1 · Prot 19,0 · HdC 98	kcal 732 · Líp 23,4 · Prot 43,2 · HdC 87

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

aYre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú sin carne de cerdo ni ternera

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

VIERNES
1
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz tres delicias (guisantes, pavo y tortilla) (3,6) Bacalao al horno (4) con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajitos Tortilla de patata con ens. De lechuga y maíz (3) 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 (no carne de cerdo ni ternera) (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Salchichas de pavo con jardinera (6) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **lácteo (7)**

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

grupo_servicatering

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú sin carne

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

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

VIERNES
1
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz dos delicias (guisantes y tortilla) (3) Bacalao al horno (4) con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajitos Tortilla de patata con ens. De lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Sopa de caldo de verduras con fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria (no carne) (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Pescadilla al horno con jardinera (4) Postre **lácteo (7)**
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10)(caldo de verduras) Palometa al horno con jardinera (4) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Merluza a la Andaluza con chips (1,4) Postre **lácteo (7)**

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

grupo_servicatering

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo

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

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

VIERNES
1
Coditos al aggio e olio (esp.sin alergenos) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**
Arroz dos delicias (guisantes, pavo) (6) Cinta de lomo con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli con bacon Salchichas de pavo con ens. De lechuga y maíz (6) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Palometa a la Andaluza con ens. Lechuga y tomate (1,4) Fruta de temporada
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**
Patatas guisadas con verduras y magro (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (esp.sin alergenos) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada

8	15 - Día Mundial del Cupcake	22 - MENÚ KLAUS
FESTIVO	Macarrones con tomate y orégano (esp.sin alergenos) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**	Espirales a la napolitana (esp.sin alergenos) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **lácteo (7)**

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

grupo_servicatering

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú sin huevo ni proteína de la leche

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

VIERNES
1
Coditos al aggio e olio (esp.sin alergenos) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **de soja (6)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz dos delicias (guisantes, pavo) (6) Cinta de lomo con ensalada de tomate Fruta de temporada y **bebida de soja (6)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **bebida de soja (6)**	Brócoli con bacon Salchichas de pavo con ens. De lechuga y maíz (6) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Palometa a la Andaluza con ens. Lechuga y tomate (1,4) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (esp.sin alergenos) Ragout de pollo con jardinera Postre **de soja (6)**
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras y magro (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **bebida de soja (6)**	Sopa de estrellitas (esp.sin alergenos) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (esp.sin alergenos) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **de soja (6)**

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

grupo_servicatering

CEIP RAYUELA – DICIEMBRE 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 · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

VIERNES				
1				
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**				
kcal 637	Líp 26,8	Prot 37,8	HdC 61	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz tres delicias (guisantes, pavo y tortilla) (3,6) Cinta de lomo con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
kcal 746 · Líp 21,1 · Prot 25,1 · HdC 114	kcal 653 · Líp 21,8 · Prot 32,9 · HdC 81			
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli con bacon Tortilla de patata con ens. De lechuga y maíz (3) 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) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**
kcal 729 · Líp 21,4 · Prot 43,3 · HdC 91	kcal 594 · Líp 29,9 · Prot 30,2 · HdC 51	kcal 785 · Líp 27,9 · Prot 31,6 · HdC 102	kcal 841 · Líp 30,6 · Prot 16,0 · HdC 126	kcal 723 · Líp 26,6 · Prot 43,0 · HdC 78
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras y magro (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Huevos aurora (bechamel y tomate) con champiñones y bacon (1,3,7) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **lácteo (7)**
kcal 676 · Líp 28,3 · Prot 32,8 · HdC 72	kcal 713 · Líp 37,1 · Prot 41,7 · HdC 53	kcal 537 · Líp 12,5 · Prot 33,5 · HdC 73	kcal 632 · Líp 18,1 · Prot 19,0 · HdC 98	kcal 732 · Líp 23,4 · Prot 43,2 · HdC 87

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

aYre

CEIP RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú sin carne de cerdo

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

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

VIERNES
1
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4- Día Internacional del Guepardo	**5**	**6**	**7**	**8**
Arroz tres delicias (guisantes, pavo y tortilla) (3,6) Bacalao al horno (4) con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	**12 - Día del Lince Ibérico**	**13 - Día Nacional del Cacao**	**14 - Día Mundial del Mono**	**15 - Día Mundial del Cupcake**
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajitos Tortilla de patata con ens. De lechuga y maíz (3) 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 (no carne de cerdo) (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Sepia rebozada con ens. Lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**
18	**19**	**20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana**	**21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!**	**22 - MENÚ KLAUS**
Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Fingers de pollo con chips (1,6,10) Postre **lácteo (7)**

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

grupo_servicatering

CEIP RAYUELA – DICIEMBRE 2023

Menú bajo en colesterol

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Palometa con pisto (calabacín, pimiento, cebolla, tomate) (4) Postre **lácteo (7)**
4- Día Internacional del Guepardo	5	6	7	8
Arroz tres delicias (guisantes, pavo y tortilla) (3,6) Cinta de lomo con ensalada de tomate Fruta de temporada y **leche (7)**	Judías blancas **ECO** con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11 - Día Internacional de los Fideos	12 - Día del Lince Ibérico	13 - Día Nacional del Cacao	14 - Día Mundial del Mono	15 - Día Mundial del Cupcake
Lentejas **ECO** guisadas con verduras (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria) (12) Merluza a la gallega (al horno con salsa suave de pimentón y ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajitos Tortilla francesa con ens. De lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10)(desgrasada) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave (sin chorizo) (12) Fruta de temporada y pan integral	Puré de calabaza, zanahoria y boniatos (12) Palometa al horno con ens. Lechuga y tomate (4) Fruta de temporada	Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Ragout de pollo con jardinera Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - Día Internacional de la Solidaridad Humana	21 - Día Mundial de la Gamba ¡BIENVENIDO INVIERNO!	22 - MENÚ KLAUS
Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, zanahoria) (12) Bacalao en salsa de tomate casera con daditos de calabacín (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Sopa de estrellitas (1,3,6,10) Albóndigas de ternera en salsa con jardinera (6,12) Fruta de temporada	Puré de verdura (12) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (pimiento, cebolla, tomate) (12) Pescadilla al horno con ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espirales a la napolitana (1,3,6,10) Filete de pollo con patatas al horno Postre **lácteo (7)**

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

ayre

SUGERENCIAS

DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Pan integral tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao (puro)
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

MERIENDAS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

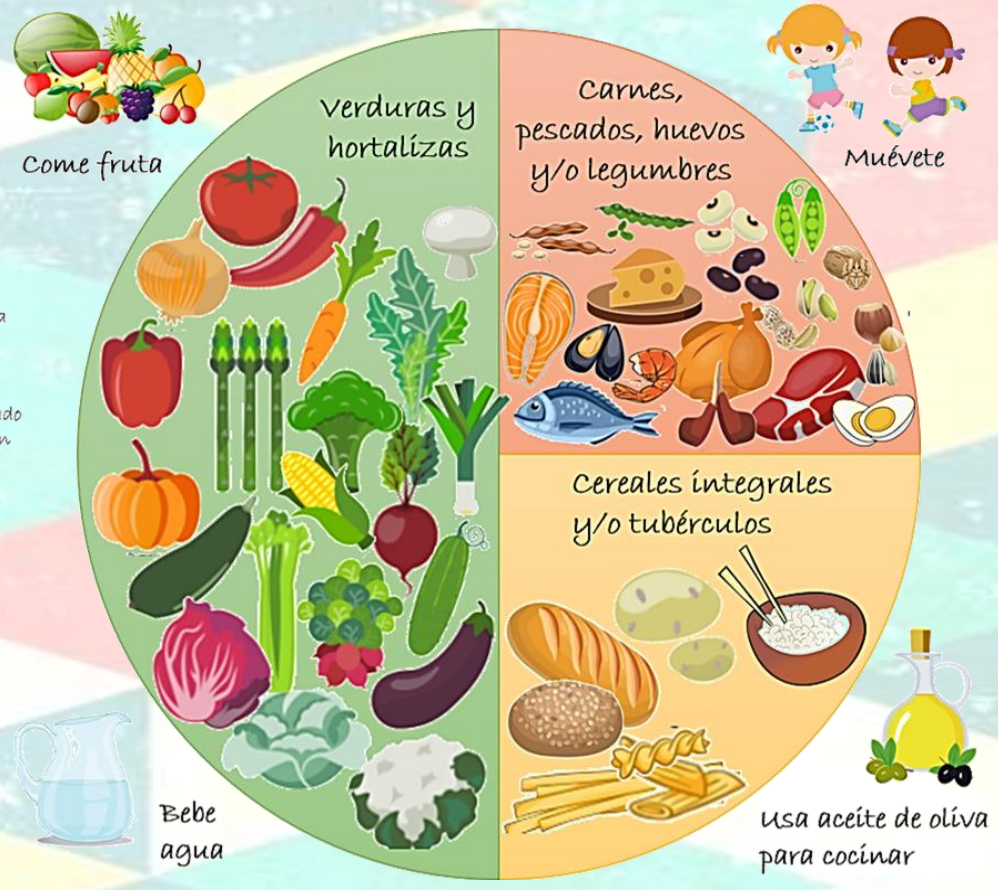
CENAS

				Ensalada de lechuga con tomates Cherry Fish & chips
Pisto Huevos poché - Huevo: pescado	Ensalada mixta Calamares a la romana - Pescado: pollo	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
Crema de zanahoria y naranja Tortilla de patatas - Huevo: pollo	Coliflor con bechamel Longaniza de pavo	Albóndigas de pescado en salsa de verduritas con quinoa - Pescado: cerdo	Ensalada de pera con queso, bacon y nueces Alitas de pollo al horno	Calzone de espinacas, jamón y queso
Solomillo de pavo con bastones de batata, calabacín y berenjena	Puré de patata Lomo a la naranja	Sopa juliana Salmón en salsa de eneldo - Pescado: ternera	Ensalada César completa	Braseado de verduras Tostas de pollo a la mostaza y miel

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

ESCUELA INFANTIL
DICIEMBRE 2023

VIERNES	1	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	4	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	5	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	6	**FESTIVO**
JUEVES	7	**NO LECTIVO**
VIERNES	8	**FESTIVO**
LUNES	11	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	12	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	13	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	14	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	15	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	18	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	19	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	20	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	21	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	22	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	25	**FESTIVO**
MARTES	26	**VACACIONES**
MIÉRCOLES	27	**VACACIONES**
JUEVES	28	**VACACIONES**
VIERNES	29	**VACACIONES**

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.

¡FELICES FIESTAS!

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