CEIP RAYUELA – MARZO 2024

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

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES				
1				
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**				
kcal 665	Líp 23,3	Prot 26,0	HdC 88	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	**5**	**6**	**7 - Día Mundial del Cereal**
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada
kcal 685 · Líp 33,7 · Prot 32,1 · HdC 63	kcal 723 · Líp 22,8 · Prot 40,8 · HdC 89	kcal 682 · Líp 25,6 · Prot 27,5 · HdC 85	kcal 672 · Líp 23,3 · Prot 26,2 · HdC 89
11	**12**	**13**	**14**
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín de york y queso con ensalada (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada
kcal 713 · Líp 30,9 · Prot 50,4 · HdC 58	kcal 623 · Líp 15,0 · Prot 16,4 · HdC 106	kcal 785 · Líp 27,9 · Prot 31,6 · HdC 102	kcal 641 · Líp 28,4 · Prot 32,1 · HdC 64
18	**19**	**20 - ¡Bienvenida Primavera!**	**21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada
kcal 669 · Líp 23,5 · Prot 35,6 · HdC 79	kcal 724 · Líp 33,8 · Prot 31,9 · HdC 73	kcal 733 · Líp 23,0 · Prot 41,0 · HdC 91	kcal 688 · Líp 36,8 · Prot 26,6 · HdC 62
25	**26**	**27**	**28**

8	15	22	29
Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**		
kcal 758 · Líp 29,2 · Prot 41,9 · HdC 82	kcal 749 · Líp 19,1 · Prot 38,6 · HdC 106		

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

grupo_servicatering

CEIP RAYUELA – MARZO 2024

Menú sin carne de cerdo

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

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con verduras (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín casero de fiambre de pavo y queso con ensalada (1,3,6,7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave. (sin carne de cerdo) (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Pollo a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada	
25	26	27	28	29

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

grupo_servicatering

CEIP RAYUELA – MARZO 2024

Menú hipocalórico

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**.

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga (3) Postre **lácteo (7)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor rehogada con ajitos Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con verduras (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10)(desgrasada) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave (sin chorizo, 12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas vapor (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo al horno con ensalada (4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada de la huerta (3) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales rehogado con ajito y perejil (1,3,6,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas vapor (1,6,12) Fruta de temporada	
25	26	27	28	29

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

grupo_servicatering

SUGERENCIAS

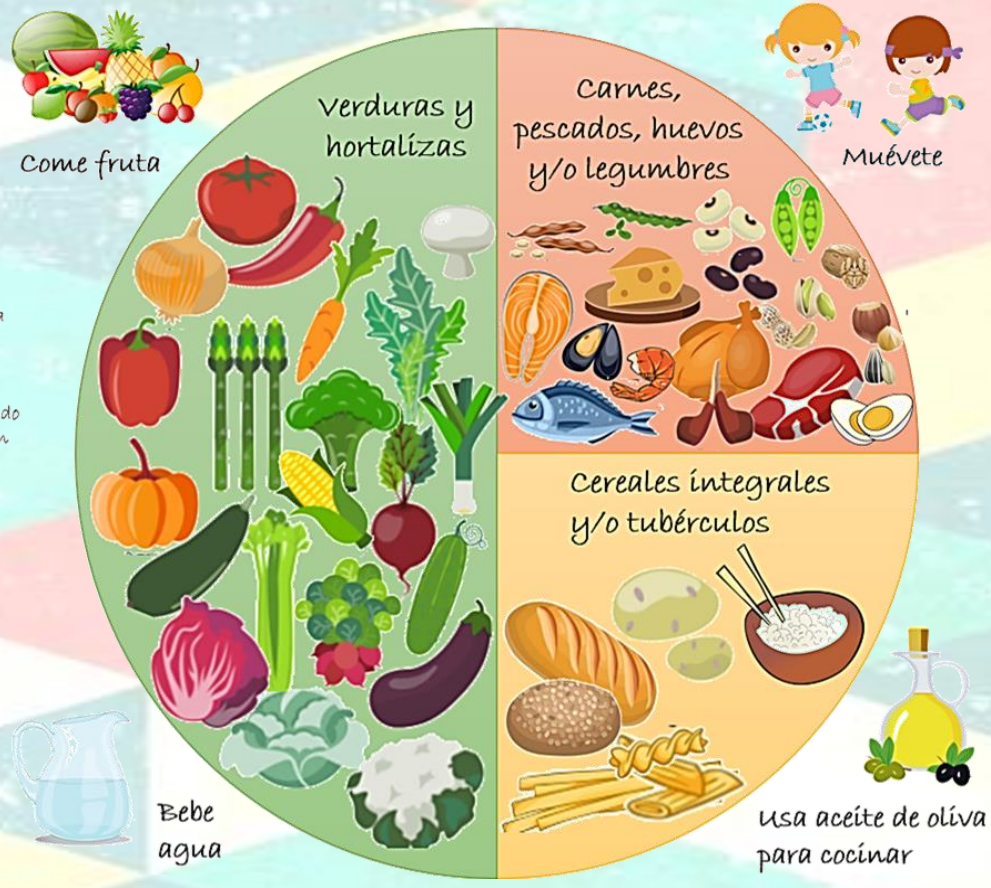
DESAYUNOS	MERIENDAS
Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..) Pan integral tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao (puro) Pieza de fruta o zumo recién exprimido	Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..) Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

CENAS

				Ensalada Waldorf Falafel casero con salsa de yogur
Calamares en salsa americana con guisantes	Ensalada Caprese Alitas de pollo a la barbacoa	Huevos rellenos de atún con ensalada	Espárragos trigueros Chuletas de cerdo a la miel y mostaza	Bocados enrollados de pizza caseros al gusto
Quiche de calabacín con ensalada	Salmón en salsa de leche de coco con arroz	Berenjenas rellenas de gambas y verduras	Ensalada de escarola, nueces y granada Tortilla francesa	Nachos con guacamole casero, pollo mechado, queso y jalapeños
Solomillo de pavo con espinacas a la crema	Ensalada panzanella Gallitos al limón	Huevos a la plancha con pisto	Crepes de salmón y champiñones con ensalada	**NO LECTIVO**
NO LECTIVO	**NO LECTIVO**	**NO LECTIVO**	**VACACIONES**	**VACACIONES**

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 RAYUELA – MARZO 2024

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

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES				
1				
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**				
kcal 408	Líp 12,9	Prot 13,2	HdC 60	

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
4				5				6				7				8			
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**				Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada				Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral				Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada				Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**			
kcal 428	Líp 21,1	Prot 20,1	HdC 40	kcal 452	Líp 14,2	Prot 25,5	HdC 55	kcal 426	Líp 16,0	Prot 17,2	HdC 53	kcal 420	Líp 14,6	Prot 16,4	HdC 56	kcal 474	Líp 18,3	Prot 26,2	HdC 51
11				12				13				14				15			
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**				Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín de york y queso con ensalada (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada				Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral				Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada				Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**			
kcal 446	Líp 19,3	Prot 31,5	HdC 37	kcal 390	Líp 9,4	Prot 10,3	HdC 66	kcal 491	Líp 17,4	Prot 19,7	HdC 64	kcal 401	Líp 17,7	Prot 20,1	HdC 40	kcal 468	Líp 12,0	Prot 24,1	HdC 66
18				19				20				21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA				22			
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**				Sopa de pescado con arroz (4) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada				Espaguettis integrales a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral				Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada				Puré de verduras (12) Magro de cerdo con patatitas (12) Postre **lácteo (7)**			
kcal 418	Líp 14,7	Prot 22,3	HdC 49	kcal 452	Líp 21,1	Prot 19,9	HdC 46	kcal 458	Líp 14,4	Prot 25,6	HdC 57	kcal 430	Líp 23,0	Prot 16,6	HdC 39	kcal 430	Líp 23,0	Prot 16,6	HdC 39
25				26				27				28				29			

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 – MARZO 2024

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**.

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES
1
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga Postre **de soja (6)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Coliflor rehogada con ajitos Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **bebida de soja (6)**	Macarrones a la española (esp.sin alergenos)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada
11	12	13	14
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **bebida de soja (6)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO** zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada
18	19	20	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Bacalao al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta y **bebida de soja (6)**	Sopa de pescado con arroz (4) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis (esp.sin alergenos) rehogados con cebollita y bacon) (6) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada
25	26	27	28

8	15	22	29
Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Salchichas de pavo con guarnición de ensalada (6) Postre **de soja (6)**	Arroz con salsa de tomate casera Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **de soja (6)**	Puré de verduras (12) Magro de cerdo con patatitas (12) Postre y pan	

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

grupo_servicatering

aYre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – MARZO 2024

Menú sin huevo

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

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES
1
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones a la española (esp.sin alergenos)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Salchichas de pavo con guarnición de ensalada (6) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **EC** zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Bacalao al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis (esp.sin alergenos) a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (6,7) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Magro de cerdo con patatitas (12) Postre y pan
25	26	27	28	29

VACACIONES

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

grupo_servicatering

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – MARZO 2024

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**.

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES
1
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Abadejo a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (4,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con verduras (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín casero de fiambre de pavo y queso con ensalada (1,3,6,7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave. (sin carne de cerdo) (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Pollo a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Abadejo en salsa (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (4,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Ragout de pavo con patatitas (12) Postre y pan
25	26	27	28	29

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

grupo_servicatering

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – MARZO 2024

Menú sin carne

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

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

VIERNES
1
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Abadejo a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (4,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con verduras (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Bacalao con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Tortilla francesa de queso con ensalada (3,7) Fruta de temporada	Sopa de fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria. (sin carne) (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Filete de merluza a las finas hierbas con patatas dado (4,12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Bacalao a la Gallega (4,12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Abadejo en salsa (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (4,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Hamburguesa vegetal con patatas (1,6,8,12) Postre y pan
25	26	27	28	29

VACACIONES

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

grupo_servicatering

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
MARZO 2024

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

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

JORNADA GASTRONÓMICA

Finlandesa

21 DE MARZO DE 2024

MENÚ

- MENESTRA DE VERDURAS
- ALBÓNDIGAS DE TERNERA AL ESTILO FILANDÉS
- FRUTA, PAN Y AGUA

Central de CATERING