CEIP RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3 - Día Mundial del Arcoiris**	**4**	**5**
NO LECTIVO	Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
	kcal 759 Líp 27,2 Prot 17,7 HdC 111	kcal 655 Líp 32,0 Prot 28,8 HdC 63	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 691 Líp 29,1 Prot 38,0 HdC 69
8	**9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa**	**10**	**11**	**12 - Día Mundial del Sándwich mixto**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **lácteo (7)**
kcal 783 Líp 20,2 Prot 53,0 HdC 97	kcal 731 Líp 28,2 Prot 31,8 HdC 88	kcal 663 Líp 26,4 Prot 31,2 HdC 75	kcal 725 Líp 30,0 Prot 32,4 HdC 81	kcal 676 Líp 23,9 Prot 42,6 HdC 73
15 - Día del Niño	**16**	**17**	**18**	**19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)**
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
kcal 737 Líp 29,9 Prot 31,3 HdC 86	kcal 611 Líp 15,6 Prot 20,4 HdC 97	kcal 638 Líp 15,3 Prot 31,3 HdC 94	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102	kcal 622 Líp 32,1 Prot 24,9 HdC 58
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	**23 - Día Internacional del Libro**	**24**	**25 - Día Mundial de los Pingüinos**	**26 - Día Internacional del Perro Guía**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre **lácteo (7)**
kcal 669 Líp 23,5 Prot 35,6 HdC 79	kcal 648 Líp 14,4 Prot 34,0 HdC 96	kcal 672 Líp 26,2 Prot 31,5 HdC 78	kcal 761 Líp 20,6 Prot 39,1 HdC 105	kcal 600 Líp 25,3 Prot 40,6 HdC 52
29 - Día Internacional de la Danza	**30 - Día del Jazz**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo con ensalada (2,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta y **leche (7)**	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			
kcal 710 Líp 35,1 Prot 29,9 HdC 69	kcal 785 Líp 27,9 Prot 31,6 HdC 102			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

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

grupo_servicatering

aYre

CEIP RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3 - Día Mundial del Arcoiris**	**4**	**5**
NO LECTIVO	Espaguettis en salsa carbonara con nata y cebollita(1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
8	**9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa**	**10**	**11**	**12 - Día Mundial del Sándwich mixto**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **lácteo (7)**
15 - Día del Niño	**16**	**17**	**18**	**19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)**
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	**23 - Día Internacional del Libro**	**24**	**25 - Día Mundial de los Pingüinos**	**26 - Día Internacional del Perro Guía**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12) Postre **lácteo (7)**
29 - Día Internacional de la Danza	**30 - Día del Jazz**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo con ensalada (2,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta y **leche (7)**	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			

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

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

grupo_servicatering

CEIP RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3 - Día Mundial del Arcoiris**	**4**	**5**
NO LECTIVO	Espaguettis con tomate (1,3,6,10) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas vapor (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo con ensalada de lechuga (3) Postre **lácteo (7)**
8	**9 - Día Mundial de la Tortilla Francesa**	**10**	**11**	**12 - Día Mundial del Sándwich mixto**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor rehogada con ajitos Pavo guisado en salsa con patatas vapor (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al horno con panadera (12) Postre **lácteo (7)**
15 - Día del Niño	**16**	**17**	**18**	**19 - Día Mundial de los Simpsons (JORNADA GASTRONÓMICA)**
Arroz con tomate Filetitos de caballa en conserva con ensalada (4) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, ajo, pimiento verde y rojo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas vapor (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
22 - Día Internacional de la Madre Tierra	**23 - Día Internacional del Libro**	**24**	**25 - Día Mundial de los Pingüinos**	**26 - Día Internacional del Perro Guía**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa c/ensalada de tomate (3) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Pollo asado al laurel (sin piel) con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (cebolla, ajo, caldo de verduras) (sin queso) Filete de limanda al horno con ens. De zanahoria y maíz (4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (caldo de verduras,12) Postre **lácteo (7)**
29 - Día Internacional de la Danza	**30 - Día del Jazz**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Filete de pollo a la plancha con ensalada Fruta y **leche (7)**	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			

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

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

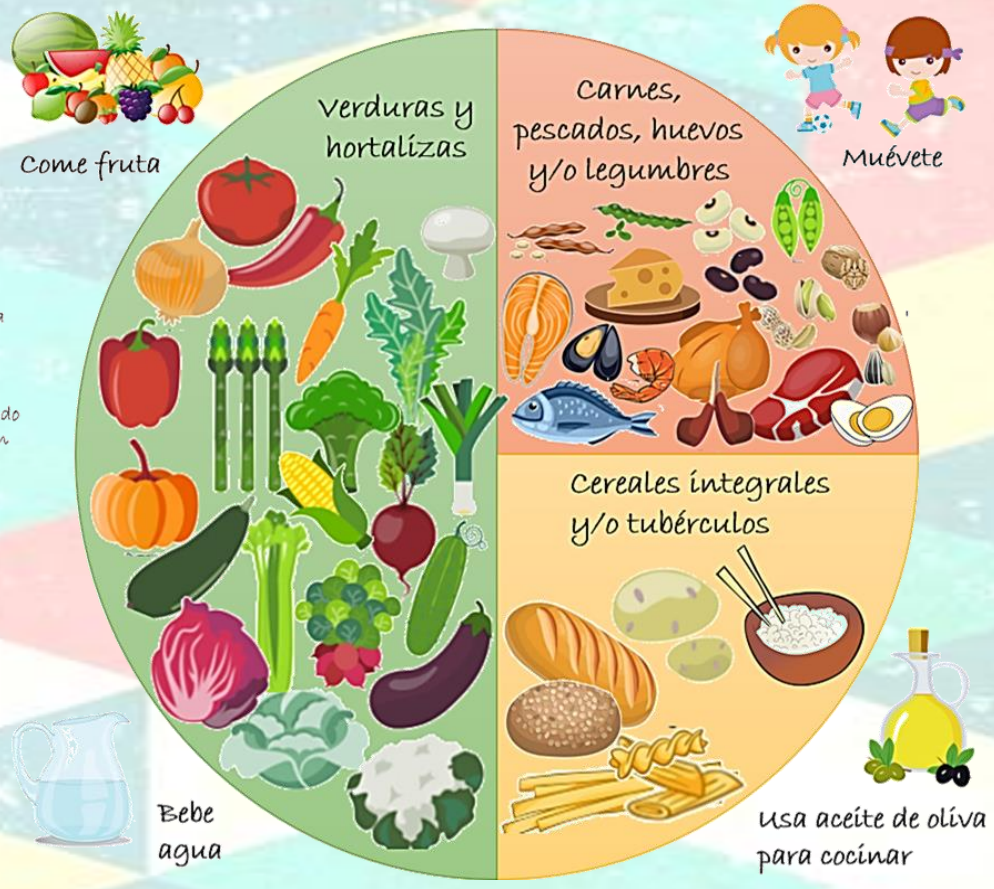
CENAS

NO LECTIVO	Quiche de pollo y champiñones	Ensalada de tomate Pastel frío de atún	Ensalada verde con vinagreta de limón Muffins de verduras y queso	Guacamole con totopos caseros Enchiladas mexicanas con mole
Sándwich de pollo con salsa César	Poke bowl hawaiano de langostinos	Pico de gallo Salmón en salsa de leche de coco	Crema de espinacas Tortilla de patatas	Ensalada de escarola con aguacate y caqui Palitos de pizza pepperoni caseros
Setas a la plancha Fricandó de ternera	Ensalada Cobb completa	Longanizas en salsa de tomate con patatas dado	Judías verdes Galette Bretonne	Ensalada Griega Boquerones fritos al limón
Ensalada de cous-cous con pinchitos morunos de pollo	Huevos a la flamenca (con tomate, jamón y guisantes)	Menestra de verduras Calamares en salsa americana	Ensalada Waldorf Solomillo de pavo con salsa de mostaza y miel	Crema de zanahoria con jengibre y cúrcuma Pollo crujiente rebozado con cereales
Tomates rellenos con carne picada al horno	Hamburguesa completa de pescado			

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 Adoki Calidad

ESCEULA INFANTIL RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Lentejas **ECO** campesinas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla) (12) Merluza al horno con ens. de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espaguettis en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (1 Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
kcal 458 Líp 17,8 Prot 23,0 HdC 51	kcal 474 Líp 17,0 Prot 11,1 HdC 69	kcal 409 Líp 20,0 Prot 18,0 HdC 39	kcal 491 Líp 17,4 Prot 19,7 HdC 64	kcal 432 Líp 18,2 Prot 23,8 HdC 43
8	**9**	**10**	**11**	**12**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **lácteo (7)**
kcal 489 Líp 12,6 Prot 33,1 HdC 61	kcal 457 Líp 17,6 Prot 19,9 HdC 55	kcal 415 Líp 16,5 Prot 19,5 HdC 47	kcal 453 Líp 18,7 Prot 20,2 HdC 51	kcal 423 Líp 15,0 Prot 26,6 HdC 45
15	**16**	**17**	**18**	**19 - JORNADA GASTRONÓMICA THE SIMPSONS**
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
kcal 461 Líp 18,7 Prot 19,6 HdC 54	kcal 382 Líp 9,7 Prot 12,8 HdC 61	kcal 398 Líp 9,6 Prot 19,6 HdC 59	kcal 491 Líp 17,4 Prot 19,7 HdC 64	kcal 389 Líp 20,1 Prot 15,5 HdC 36
22	**23**	**24**	**25**	**26**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pi verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre **lácteo (7)**
kcal 418 Líp 14,7 Prot 22,3 HdC 49	kcal 405 Líp 9,0 Prot 21,2 HdC 60	kcal 420 Líp 16,4 Prot 19,7 HdC 49	kcal 475 Líp 12,9 Prot 24,5 HdC 65	kcal 375 Líp 15,8 Prot 25,4 HdC 33
29	**30**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo con ensalada (2,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo Fruta de temporada			
kcal 444 Líp 22,0 Prot 18,7 HdC 43	kcal 491 Líp 17,4 Prot 19,7 HdC 64			

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

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 – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Lentejas **ECO** campesinas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla) (12) Merluza al horno con ens. de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espaguettis en salsa carbonara con nata y cebollita(1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Filete de pollo a la plancha con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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 ni ternera) (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
8	**9**	**10**	**11**	**12**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **lácteo (7)**
15	**16**	**17**	**18**	**19 - JORNADA GASTRONÓMICA THE SIMPSONS**
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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 ni ternera) (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Pollo en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (12) Postre **lácteo (7)**
22	**23**	**24**	**25**	**26**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pi verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Salchichas de pavo con puré de patata (6,7,12) Postre **lácteo (7)**
29	**30**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo con ensalada (2,4,6,7,8,9,10,11,14) Fruta y **leche (7)**	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 ni ternera) (12) Fruta de temporada			

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

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

grupo_servicatering

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Lentejas **ECO** campesinas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla) (12) Merluza al horno con ens. de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espaguettis en salsa carbonara con nata y cebollita(1,3,6,7,10) Croquetas de bacalao con ens. Maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Merluza al horno con patatitas (4,12) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO** con zanahoria (12) Fruta de temporada	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Revuelto de huevo y queso con ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
8	**9**	**10**	**11**	**12**
Arroz dos delicias (zanahoria, maíz) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Merluza al horno con patatas dado (4,12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con tomate (1,3,6,10) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Bacalao al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (4,12) Postre **lácteo (7)**
15	**16**	**17**	**18**	**19 - JORNADA GASTRONÓMICA THE SIMPSONS**
Arroz con tomate Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO** con zanahoria (12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajitos Abadejo en salsa (cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
22	**23**	**24**	**25**	**26**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy c/ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (1,3,6,10) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Filetitos de caballa en conserva (4) con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la romana con ens. De zanahoria y maíz (1,3,4,6,10) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Merluza al horno con puré de patata (4,7,12) Postre **lácteo (7)**
29	**30**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Figuritas de pescado con ensalada (1,4,6) Fruta y **leche (7)**	Sopa de fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO** con zanahoria (12) Fruta de temporada			

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

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

grupo_servicatering

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
Lentejas **ECO** campesinas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla) (12) Merluza al horno con ens. de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espaguettis (esp.sin alergenos) en salsa carbonara con nata, cebollita y bacon (6,7) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Pollo al horno con ensalada de lechuga Postre **lácteo (7)**
8	9	10	11	12
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **leche (7)**	Lentejas **ECO** con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenos) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **lácteo (7)**
15	16	17	18	19 - JORNADA GASTRONÓMICA THE SIMPSONS
Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada (4) Fruta y **leche (7)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenos) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera en salsa(cebolla, caldo,ajo) con patatas fritas (1,6,7,12) Postre **lácteo (7)**
22	23	24	25	26
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas de pavo c/ensalada de tomate (6) Fruta y **leche (7)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenos) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (queso, cebolla, ajo, caldo de verduras) (7) Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (7,12) Postre **lácteo (7)**
29	30			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo caseros esp.sin alergenos con ensalada (1) Fruta y **leche (7)**	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			

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

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

grupo_servicatering

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA – ABRIL 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**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Lentejas **ECO** campesinas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla) (12) Merluza al horno con ens. de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada	Espaguettis (esp.sin alergenos) con tomate y bacon (6) Salchichas de pavo con ens. Maíz y zanahoria (6) Melocoton en almíbar o piña en su jugo	Guisantes rehogados Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) con patatitas (1,6,12) Fruta de temporada y pan integral	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	Marmitako (bacalao, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo pescado) (4,12) Pollo al horno con ensalada de lechuga Postre **de soja (6)**
8	**9**	**10**	**11**	**12**
Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo)(6) Filete de Abadejo a la Andaluza (1,4,6,10) con ensalada de la huerta Fruta y **bebida de soja (6)**	Lentejas **ECO** con chorizo (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Coliflor Orly casera esp.sin alergenos (harina de maíz) Pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral	Macarrones boloñesa (carne picada de ternera, tomate, cebolla, zanahoria, caldo)(esp.sin alergenos) Salmón al horno con ensalada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo al ajillo con panadera (cebolla, ajo, AOVE, perejil) (12) Postre **de soja (6)**
15	**16**	**17**	**18**	**19 - JORNADA GASTRONÓMICA THE SIMPSONS**
Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada (4) Fruta y **bebida de soja (6)**	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, ajo, laurel, pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla) (esp.sin alergenos) Filete de Merluza al limón con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral	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	Brócoli rehogado con ajitos Krusty burguer (Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa (cebolla, caldo,ajo) c/patatas fritas (12) Postre **de soja (6)**
22	**23**	**24**	**25**	**26**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim verde y rojo, cebolla, puerro) Salchichas de pavo c/ensalada de tomate (6) Fruta y **bebida de soja (6)**	Coditos con salsa de tomate casera y orégano (esp.sin alergenos) Bacalao a la bilbaína (con refrito de ajo) con patata panadera (4,12) Fruta de temporada	Patatas a la Riojana (zanahoria, pimiento, cebolla, chorizo) (12) Pollo asado al laurel con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz Milanesa (cebolla, ajo, caldo de verduras) (sin queso) Filete de limanda a la Andaluza con ens. De zanahoria y maíz (harina de maíz, 4) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas Lomo de cerdo a la naranja con puré de patata (caldo de verduras,12) Postre **de soja (6)**
29	**30**			
Crema de calabaza y zanahoria (12) Nuggets de pollo caseros esp.sin alergenos con ensalada (1) Fruta y **bebida de soja (6)**	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			

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

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

grupo_servicatering

aYre

JORNADA GASTRONÓMICA

THE SIMPSONS™

MENU

BROCOLI REHOGADO CON AJITOS

KRUSTY BURGUER
(HAMBURGUESA EN SALSA
CON PATATAS FRITAS)

POSTRE, PAN Y AGUA

ESCUELA INFANTIL
ABRIL 2024

LUNES	1	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	2	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	3	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	4	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	5	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	8	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	9	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	10	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	11	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	12	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	15	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	16	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	17	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	18	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	19	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	22	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	23	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	24	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	25	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	26	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	29	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	30	Puré de verduras, hortalizas y pescado

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)