

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - OCTUBRE 2025

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

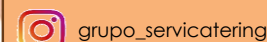
1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
Country paella (chicken ragout, red and green pepper, paprika, chicken broth, onion, garlic, carrot) Breaded cuttlefish with lettuce salad (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Seasonal fruit kcal 747 Lip 36,0 Prot 34,7 HdC 71	Garden-style pinto beans (carrot, peppers, onion, natural tomato, garlic, olive oil) (12) French omelet with tomato wedges seasoned with EVOO and oregano (3) Dairy dessert (7) (*) kcal 614 Lip 17,8 Prot 18,1 HdC 95	Green beans sautéed with paprika Chicken thighs in chilindrón sauce (red and green pepper, onion, garlic, tomato, vegetable broth, black pepper, oil) with baked potatoes (12) Seasonal fruit kcal 682 Lip 23,0 Prot 38,7 HdC 80	Whole grain macaroni with chorizo (tomato, chorizo, onion, garlic, carrot, oregano) (1,3,6,10) Garlic Limanda Fillet with Lettuce and Grated Carrot Salad (4) Seasonal fruit kcal 723 Lip 22,8 Prot 40,8 HdC 89	Zucchini and leek puree (12) Turkey ragout stewed in sauce with diced potatoes (12) Dairy dessert (7) (*) kcal 644 Lip 23,1 Prot 44,3 HdC 65
13	14	8	9	10
FESTIVO	ECO Campesinas Lentils (12) (carrot, peppers, onion, tomato, garlic, bay leaf, sweet paprika) Scrambled eggs with cheese and lettuce and onion salad (3,7) Dairy dessert (7) (*) kcal 657 Lip 18,1 Prot 28,7 HdC 95	Sautéed broccoli with garlic and onion Lemon hake (garlic, parsley, lemon, oil) with sautéed pasta (1, 3, 4, 6, 10) Seasonal fruit kcal 692 Lip 19,3 Prot 23,1 HdC 106	Sailor potatoes (hake, red and green pepper, carrot, onion, garlic, oil, bay leaf, paprika) Beef burger with ratatouille (tomato, zucchini, eggplant, onion, pepper) (10,11,12) Seasonal fruit kcal 638 Lip 15,0 Prot 27,8 HdC 98	Stew soup (chicken broth, leek, carrot, organic noodles) (1,3,6,10) Complement to the stew: ECO chickpeas, carrot, poultry, shank, chorizo (12) Dairy dessert (7) (*) kcal 677 Lip 25,6 Prot 36,0 HdC 76
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Rice with homemade tomato sauce Hake in green sauce with peas (garlic, fish stock, corn flour, parsley, oil) (4) Seasonal fruit kcal 643 Lip 20,9 Prot 51,2 HdC 63	Cauliflower sautéed with paprika Veal meatballs in tomato and parsley sauce with whole wheat pasta (1,3,6,10,11,12) Dairy dessert (7) (*) kcal 680 Lip 31,7 Prot 23,0 HdC 76	Sautéed peas with onions Roasted ham with homemade mashed potatoes (7,12) Seasonal fruit kcal 727 Lip 37,8 Prot 32,7 HdC 64	3-delight rice (carrot, corn, turkey sausage) (6) Orange salmon with baked zucchini chips (4) Seasonal fruit kcal 715,17 Lip 10,0 Prot 33,4 HdC 123	German-style pumpkin cream (7,12) Homemade chicken schnitzel with tomato seasoned with EVOO and oregano (1,3,6,10) Dairy dessert (7) (*) kcal 667 Lip 20,8 Prot 42,5 HdC 77
27	28	22	23	24
Organic macaroni with homemade tomato sauce (1,3,6,10) Sardines with lettuce and carrot salad (4) Seasonal fruit kcal 703 Lip 26,6 Prot 45,6 HdC 70	Sautéed mixed vegetables Baked loin with diced potatoes (12) Dairy dessert (7) (*) kcal 661 Lip 14,1 Prot 19,6 HdC 114	Organic white beans stewed with vegetables (carrot, green pepper, onion, natural tomato, garlic, olive oil) (12) Potato omelet with corn and carrot salad (3) Seasonal fruit kcal 675 Lip 12,1 Prot 21,4 HdC 120	Stewed potatoes with lean pork (red and green pepper, carrot, onion, garlic, oil, bay leaf, paprika) (12) Andalusian-style pollock fillet (1, 4, 6, 10) with lettuce salad Seasonal fruit kcal 692 Lip 16,3 Prot 33,7 HdC 102	Stew soup (chicken broth, leek, carrot, organic noodles) (1,3,6,10) Complement to the stew: ECO chickpeas, carrot, poultry, shank, chorizo (12) Dairy dessert (7) (*) kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93
34	35	29	30	31
Organic lentils with chorizo (12) (carrot, peppers, onion, tomato, garlic, bay leaf, sweet paprika) French omelet with seasoned tomato wedges and EVOO (3) Seasonal fruit kcal 639 Lip 20,9 Prot 21,8 HdC 91	Minced soup (organic noodles, carrot, leek, boiled egg, chicken, chicken broth) (1,3,6,10) Hake figurines with lettuce (1,2,3,4,6,7,10,14) Seasonal fruit kcal 674 Lip 14,0 Prot 23,3 HdC 114	Esau Cream (12) Roasted chicken with bay leaf rice garnish Dairy dessert (7) (*) kcal 714 Lip 15,1 Prot 31,1 HdC 113		

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.



ESCUELA INFANTIL RAYUELA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
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																	
6							7					8					9					10																	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)							Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Brócoli rehogado con ajito y cebollita					Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel. Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)																	
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)							Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)					Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)					Fruta de temporada					Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)																	
Fruta de temporada							Postre lácteo (7) (*)					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Postre lácteo (7) (*)																	
kcal	467	Líp	22,5	Prot	21,7	HdC	44	kcal	384	Líp	11,1	Prot	11,3	HdC	60	kcal	433	Líp	12,1	Prot	14,4	HdC	67	kcal	399	Líp	9,4	Prot	17,4	HdC	61	kcal	423	Líp	16,0	Prot	22,5	HdC	47
13							14					15					16					17 - JORNADA ALEMANA																	
FESTIVO							Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)					Guisantes rehogados con cebollita					Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)					Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)																	
							Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)					Lacón asado con puré de patata casero (7,12)					Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)					Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)																	
							Postre lácteo (7) (*)					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Postre lácteo (7) (*)																	
410,6	Líp	11,33	Prot	17,91	HdC	59,26	kcal	454,4	Líp	23,63	Prot	20,46	HdC	39,98	kcal	447	Líp	6,275	Prot	20,88	HdC	76,75	kcal	416,8	Líp	13,03	Prot	26,57	HdC	48,32	42								
20							21					22					23					24																	
Arroz con salsa de tomate casera							Coliflor rehogada al pimentón					Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)					Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)																	
Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)							Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)					Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)					Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga					Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)																	
Fruta de temporada							Postre lácteo (7) (*)					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Postre lácteo (7) (*)																	
kcal	402	Líp	13,1	Prot	32,0	HdC	39	kcal	425	Líp	19,8	Prot	14,4	HdC	47	kcal	422	Líp	7,5	Prot	13,4	HdC	75	kcal	432	Líp	10,2	Prot	21,1	HdC	64	kcal	410	Líp	13,7	Prot	13,8	HdC	58
27							28					29					30					31																	
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)							Rehogado de verduras variadas					Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)					Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)					Crema Esaú (12)																	
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)							Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)					Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)					Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)					Pollo asado con guarnición de arroz al laurel																	
Fruta de temporada							Postre lácteo (7) (*)					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Postre lácteo (7) (*)																	
kcal	439	Líp	16,6	Prot	28,5	HdC	44	kcal	413	Líp	8,8	Prot	12,3	HdC	71	kcal	400	Líp	13,0	Prot	13,7	HdC	57	kcal	421	Líp	8,8	Prot	14,6	HdC	71	kcal	446	Líp	9,4	Prot	19,5	HdC	71

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYVELA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
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
6	7	1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)</u> Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Postre lácteo (7) (*)	Judías verdes rehogadas al pimentón Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Macarrones esp. <u>Sin alergen</u> os con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
13	14	8	9	10
FESTIVO	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Salchichas de pavo (6) con ensalada de lechuga y cebolla</u> Postre lácteo (7) (*)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita <u>Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergen</u> os salteada (4) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos). Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón <u>Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alergen</u> os. (10,11,12) Postre lácteo (7) (*)	Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) <u>Schnitzel de pollo casero sin alergen</u> os con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz) Postre lácteo (7) (*)
27	28	22	23	24
Macarrones esp. <u>Sin alergen</u> os con salsa de tomate casera Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)	<u>Alubias blancas ECO</u> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria (12)</u> Fruta de temporada	Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos). Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
34	35	29	30	31
<u>Macarrones esp. Sin alergen</u> os con salsa de tomate casera Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)	<u>Lentejas ECO</u> con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Salchichas de pavo (6) c/gajos de tomate salpimentados y AOVE</u> Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)</u> Fruta de temporada	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - OCTUBRE 2025

Sin huevo ni tomate

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimienta roja y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (no tomate).	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (no tomate)	Judías verdes rehogadas al pimentón	Macarrones esp. Sin alergen con chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano (no tomate).	Puré de calabacín y puerros (12)
Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada (no tomate)	Muslitos de pollo al horno con patatas panaderas (12)	Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)	Ragout de pavo guisado en salsa (no tomate) con patatas dado (12)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
13	14	8	9	10
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) (no tomate).	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Hamburguesa de ternera con verduritas salteadas (no tomate) (10,11,12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen).
	Salchichas de pavo (6) con ensalada de lechuga y cebolla	Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergen salteada (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz blanco al laurel	Coliflor rehogada al pimentón	Guisantes rehogados con cebollita	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Albóndigas de ternera (no tomate) con pasta esp. sin alergen (10,11,12)	Lacón asado con puré de patata casero (7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schnitzel de pollo casero sin alergen con ensalada (no tomate) (harina de maíz)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
27	28	22	23	24
Macarrones esp. Sin alergen rehogados (no tomate).	Rehogado de verduras variadas	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, Ajo, ac. oliva) (12) (no tomate).	Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) (no tomate).	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergen).
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria (12)	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
34	35	29	30	31
Macarrones esp. Sin alergen rehogados (no tomate).	Rehogado de verduras variadas	Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, laurel, pimentón dulce) (no tomate).	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergen, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Crema Esaú (12)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (6) con ensalada (no tomate).	Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYVELA - OCTUBRE 2025

Sin huevo ni legumbre

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabaza y zanahoria (12)	Coliflor rehogada al pimentón	Macarrones esp. Sin alergenos con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)	Puré de calabacín y puerros (12)
Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga (4)	Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)	Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)	Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
13	14	8	9	10
FESTIVO	Puré de verduras sin legumbre (12)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
	Salchichas de pavo (esp.sin alergenos) con ensalada de lechuga y cebolla	Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alergenos salteada (4)		Complemento sin garbanzos: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz con salsa de tomate casera	Puré de verduras sin legumbre (12)	Brócoli rehogado con cebollita	Arroz 2 delicias (zanahoria, maíz)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
Merluza en salsa verde con verduritas sin legumbre (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Salchichas de pavo (esp.sin alergenos) con ensalada de lechuga y cebolla	Lacón asado con puré de patata casero (7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schnitzel de pollo casero sin alergenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
27	28	22	23	24
Macarrones esp. Sin alergenos con salsa de tomate casera	Coliflor rehogada al pimentón	Crema de calabacín y puerros (12)	Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alergenos (10,11,12)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria (12)	Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga	Complemento sin garbanzos: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
31	30	29	30	31
Macarrones esp. Sin alergenos con salsa de tomate casera	Rehogado de verduras variadas sin legumbre	Arroz con tomate	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Crema de verduras sin legumbre (12)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)	Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Salchichas de pavo (esp.sin alergenos) c/gajos de tomate salpimentados y AOVE	Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - OCTUBRE 2025

Sin 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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con ensalada de lechuga</u> (4) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Postre de soja (6,8)	Judías verdes rehogadas al pimentón Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	<u>Macarrones integrales</u> con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Postre de soja (6,8)
13	14	8	9	10
FESTIVO	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y cebolla</u> (3) Postre de soja (6,8)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) 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) Postre de soja (6,8)
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Postre de soja (6,8)	Guisantes rehogados con cebollita <u>Lacón asado con puré de patata casero</u> (bebida de soja,6,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada	<u>Crema de calabaza al estilo alemán</u> (bebida de soja,6,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre de soja (6,8)
27	28	22	23	24
<u>Macarrones ECO</u> con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Postre de soja (6,8)	<u>Alubias blancas ECO</u> estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga 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) Postre de soja (6,8)
31	30	29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Postre de soja (6,8)	<u>Lentejas ECO</u> con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga</u> (4) Fruta de temporada	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre de soja (6,8)

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

alyre

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con EKOPI

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6		7		1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Judías verdes rehogadas al pimentón	Macarrones integrales con tomate, cebolla, ajo, zanahoria, orégano (1,3,6,10)	Puré de calabacín y puerros (12)
Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)		Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)		Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)	Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)	Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)
Fruta de temporada		Postre de soja (6,8)		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
13		14		8	9	10
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)		Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)	Fruta de temporada	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12)
		Postre de soja (6,8)		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
20		21		15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz con salsa de tomate casera		Coliflor rehogada al pimentón		Guisantes rehogados con cebollita	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)		Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)		Salchichas de pavo con puré de patata casero (6,7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schnitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)
Fruta de temporada		Postre de soja (6,8)		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
27		28		22	23	24
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)		Rehogado de verduras variadas		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Salchichas de pavo con patatas dado (6,12)		Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3)	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12)
Fruta de temporada		Postre de soja (6,8)		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
30		31		29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)		Rehogado de verduras variadas		Lentejas ECO con verduras (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Crema Esaú (12)
Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Salchichas de pavo con patatas dado (6,12)		Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Fruta de temporada		Postre de soja (6,8)		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

ESCUELA INFANTIL RAYVELA - OCTUBRE 2025

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
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con EOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Sepia rebozada con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Postre de soja (6,8)	Judías verdes rehogadas al pimentón Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Macarrones integrales con tomate, cebolla, ajo, zanahoria, orégano (1,3,6,10) Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12) Postre de soja (6,8)
13	14	8	9	10
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Postre de soja (6,8)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, Salchichas de pavo con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (6) 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 ni ternera, 12) Postre de soja (6,8)
20	21	15	16	17 - JORNADA ALEMANA
Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Filete de pollo en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10) Postre de soja (6,8)	Guisantes rehogados con cebollita Salchichas de pavo con puré de patata casero (6,7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre de soja (6,8)
27	28	22	23	24
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Salchichas de pavo con patatas dado (6,12) Postre de soja (6,8)	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) Tortilla de patata con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga 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 ni ternera, 12) Postre de soja (6,8)
34	35	29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Sardinillas con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada	Rehogado de verduras variadas Salchichas de pavo con patatas dado (6,12) Postre de soja (6,8)	Lentejas ECO con verduras (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta de temporada	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre de soja (6,8)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre