

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá mixta (pollo y verduras) (1,3,6,10) Filete de merluza con pisto (4) Fruta de temporada kcal 427 Líp 12,4 Prot 19,8 HdC 59	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10) kcal 494 Líp 18,6 Prot 26,1 HdC 55	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4) Fruta de temporada kcal 427 Líp 10,0 Prot 19,9 HdC 64	Puré de verduras (12) Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (aceite, cebolla, ajo, tomate) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) kcal 452 Líp 23,8 Prot 15,0 HdC 45	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 lácteo (7) kcal 410 Líp 13,7 Prot 13,8 HdC 58
10	11	12	13	14
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 409 Líp 20,7 Prot 25,1 HdC 31	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6) Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10) kcal 465 Líp 11,2 Prot 24,1 HdC 67	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12) Fruta de temporada kcal 422 Líp 13,8 Prot 19,6 HdC 55	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) kcal 434 Líp 20,7 Prot 31,0 HdC 31	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Contramuslos de pollo al horno con ensalada Postre lácteo (7) kcal 408 Líp 19,4 Prot 26,7 HdC 32
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y leche (7) kcal 438 Líp 16,1 Prot 25,0 HdC 48	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10) kcal 429 Líp 10,8 Prot 21,8 HdC 61	Brócoli rehogado con ajitos Hamburguesa de ternera en salsa con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada kcal 448 Líp 12,0 Prot 13,0 HdC 72	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 (1,6,10) kcal 410 Líp 13,7 Prot 13,8 HdC 58	Arroz integral con salsa de tomate casera Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Postre lácteo (7) kcal 432 Líp 10,2 Prot 21,1 HdC 64
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 426 Líp 11,1 Prot 21,0 HdC 61	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10) kcal 384 Líp 11,1 Prot 11,3 HdC 60	Sopa de caldo de ave con arroz Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada kcal 374 Líp 10,9 Prot 23,1 HdC 46	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) kcal 465 Líp 19,5 Prot 14,7 HdC 58	Spaguettis integrales carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4) Postre lácteo (7) kcal 412 Líp 12,3 Prot 17,0 HdC 58

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.

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara

 grupo_servicatering

 Central de CATERING

 ayre



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá mixta (pollo y verduras) (1,3,6,10)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Filete de merluza con pisto (4)	Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14)	Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4)	Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (aceite, cebolla, ajo, tomate) c/patatitas dado (10,11,12)	<u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo,12)</u>
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12)	Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Tortilla de española (patata, cebolla) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12)	Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14)	Contramuslos de pollo al horno con ensalada
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz integral con salsa de tomate casera
Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)	Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4)	Hamburguesa de ternera en salsa con patatas dado (10,11,12)	<u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave (sin carne de cerdo,12)</u>	Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14)
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Sopa de caldo de ave con arroz	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche)	<u>Spaguettis integrales con nata (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</u>
<u>Filete de pollo al horno con patatas dado (12)</u>	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12)	Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10)	Taquitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata	Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4)
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin carne de cerdo ni ternera

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá mixta (pollo y verduras) (1,3,6,10)	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)
Filete de merluza con pisto (4)	Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14)	Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4)	Filete de pollo a la plancha c/patatitas dado (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave (sin carne de cerdo,12)
Fruta de temporada	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12)	Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Tortilla de española (patata, cebolla) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12)	Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14)	Contramuslos de pollo al horno con ensalada
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Aroz integral con salsa de tomate casera
Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)	Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4)	Filete de pollo a la plancha c/patatitas dado (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave (sin carne de cerdo,12)	Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14)
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Sopa de caldo de ave con arroz	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche)	Spaguettis integrales con nata (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)
Filete de pollo al horno con patatas dado (12)	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12)	Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10)	Taquitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata	Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4)
Fruta de temporada y leche (7)	Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre lácteo (7)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con AOP

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin proteína de leche

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá mixta (pollo y verduras) (1,3,6,10) Filete de merluza con pisto (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria</u> (3) Postre de soja (6,8) y pan integral (1,6,10)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (aceite, cebolla, ajo, tomate) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	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)
10	11	12	13	14
<u>Coliflor rehogada con ajitos</u> Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12) Fruta y bebida de soja (6)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6) Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Postre de soja (6,8) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Contramuslos de pollo al horno con ensalada Postre de soja (6,8)
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y cebolla</u> (3) Fruta y bebida de soja (6)	Fideuá a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (1,3,6,10) Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4) Postre de soja (6,8) y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos Hamburguesa de ternera en salsa con patatas dado (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) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz integral con salsa de tomate casera Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Postre de soja (6,8)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta y bebida de soja (6)	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,12) Postre de soja (6,8) y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave con arroz Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	<u>Crema de calabaza y zanahoria</u> (6,12) (con patata, aceite de oliva y bebida de soja) Taqitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Spaguettis integrales con tomate y bacon</u> (1,3,6,10) Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4) Postre de soja (6,8)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con COP

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<u>Fideuá vegetal esp. Sin alérgenos</u> Filete de merluza con pisto (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada de maíz y zanahoria</u> Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (aceite, cebolla, ajo, tomate) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
<u>Coliflor rehogada con ajitos</u> Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6) Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta esp. sin alérgenos salteada</u> (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Contramuslos de pollo al horno con ensalada Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada de lechuga y cebolla</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Fideuá (pasta esp. sin alérgenos) a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel)</u> Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos Hamburguesa de ternera en salsa con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz integral con salsa de tomate casera Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Postre lácteo (7)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12) <u>Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave con arroz Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Spaguettis (esp. Sin alérgenos) carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra)</u> (7) Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4) Postre lácteo (7)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con COP

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin huevo ni tomate

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá vegetal esp. Sin alérgenos (sin tomate). Filete de merluza al horno con zanahorias (4). Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac, oliva) (12) (no tomate). Cinta de lomo al horno con ensalada de maíz y zanahoria. Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (no tomate). Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4). Fruta de temporada	Puré de verduras (12). Albóndigas de ternera (no tomate) c/patatas dado (10,11,12). Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos). Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Coliflor rehogada con ajitos. Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12). Fruta de temporada y leche (7)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) (6). Merluza al horno con pimientos (4). Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, Ajo, ac, oliva) (12) (no tomate). Filete de pollo a la plancha con ensalada (no tomate) (12). Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla). Ventresca de bacalao al horno con pasta esp. sin alérgenos salteada (2,4,14). Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, pimentón dulce, ajo, laurel) (no tomate). Contramuslos de pollo al horno con ensalada (no tomate). Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, laurel, pimentón dulce) (no tomate). Cinta de lomo al horno con ensalada de lechuga y cebolla. Fruta de temporada y leche (7)	Fideuá (pasta esp. sin alérgenos) a la cazuela (ragout, pollo, cebolla, ajo, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo, laurel) (no tomate). Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (no tomate) (4). Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos. Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12). Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos). Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12). Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz integral rehogado con ajitos. Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14). Postre lácteo (7)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas. Cinta de lomo al horno con patatas dado (12). Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, Ajo, ac, oliva) (12) (no tomate). Filete de pollo a la plancha con ensalada (no tomate). Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave con arroz. Filete de abadejo a la Andaluza con ensalada (no tomate) (1,4,6,10). Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche). Taquitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata. Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Spaguettis (esp. Sin alérgenos) carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7). Filete de merluza al horno con verduritas salteadas (4). Postre lácteo (7)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con COP

ESCUELA INFANTIL RAYUELA - NOVIEMBRE 2025

Sin huevo ni legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Fideuá vegetal esp. Sin alergenos Filete de merluza con pisto (4) Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenos con salsa de tomate Cinta de lomo al horno con ensalada de maíz y zanahoria Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Salmón a la naranja con chips de calabacín caseros al horno (4) Fruta de temporada	Puré de verduras sin legumbre (12) Albóndigas de ternera sin alergenos en salsa de tomate casera (aceite, cebolla, ajo, tomate), c/patatitas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (sin garbanzos, 12) Postre lácteo (7)
10	11	12	13	14
Coliflor rehogada con ajitos Salchichas de pavo al horno con patatas panaderas (6,12) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz 2 delicias (maíz, zanahoria) Merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerros (12) Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (12) Fruta de temporada	Rehogado de verdura sin legumbre Ventresca de bacalao en salsa de tomate con pasta esp. sin alergenos salteada (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (4,12) (merluza, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel) Contramuslos de pollo al horno con ensalada Postre lácteo (7)
17	18	19	20	21
Crema de verduras sin legumbre (12) Cinta de lomo al horno con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada y leche (7)	Fideuá (pasta esp. sin alergenos) a la cazuela (ragout, pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimienta roja, caldo de pollo, laurel) Fil. De merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con ensalada (4) Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con ajitos Hamburguesa de ternera esp. sin alergenos en salsa con patatas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (sin garbanzos, 12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz integral con salsa de tomate casera Ventresca de bacalao en salsa verde con verduritas sin legumbre (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Postre lácteo (7)
24	25	26	27 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS	29
Rehogado de verduras variadas sin legumbre Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta esp. Sin alergenos con salsa de tomate Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Postre lácteo (7) y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave con arroz Filete de abadejo a la Andaluza (harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (7,12) (con patata, aceite de oliva y leche) Taqitos de pavo en salsa de manzana con bastones de batata Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Spaguettis (esp. Sin alergenos) carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7) Filete de merluza con pisto (tomate, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla) (4) Postre lácteo (7)

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.

grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con COP

ESCUELA INFANTIL NOVIEMBRE 2025

LUNES	3	NO LECTIVO
MARTES	4	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	5	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	6	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	7	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	10	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	11	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	12	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	13	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	14	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	17	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	18	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	19	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	20	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	21	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	24	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	25	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	26	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	27	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	28	Puré de verduras, hortalizas y pollo

Valoración nutricional por 100 g de producto	Kcal	Proteínas (g)	Lípidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	74.01	4.58	3.43	6.20
Puré de verduras, hortalizas y pavo	80.78	7.04	3.09	6.20
Puré de verduras, hortalizas y pollo	86.40	4.93	4.66	6.20
Puré de verduras, hortalizas y ternera	120.54	5.43	8.22	6.20

Valoración nutricional por ración	Kcal	Proteínas (g)	Lípidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	148.02	9.16	6.86	12.40
Puré de verduras, hortalizas y pavo	161.56	14.08	6.18	12.40
Puré de verduras, hortalizas y pollo	172.80	9.86	9.32	12.40
Puré de verduras, hortalizas y ternera	241.08	10.86	16.44	12.40



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 alérgenos de declaración obligatoria según el mencionado Reglamento.

