

EN MAYO VIAJAMOS A ALEMANIA

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM, Registro Sanitario: 26.00013614IM. Información: 91 570 84 57 nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 Kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

PRIMEROS PLATOS
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

PRIMEROS PLATOS
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta

CEIP VALDEBERNARDO

CONSEJO NUTRICIONAL

Siempre que puedas, consume preparaciones caseras de los alimentos. En el caso de consumir alimentos procesados, elige aquellos con menor contenido en sal, azúcar y grasas que no sean aceite de oliva. Toda esta información la encontrarás en la información nutricional del envase.

Hostur
Colectividades y Turismo

 **hostur1993**

Hostur Colectividades y Turismo S.L.U
C/De la Fresa 7. 28703. S.S Reyes. Madrid
info@hosturcolectividades.es
www.hosturcolectividades.es
91 570 84 57 - 693 861 175

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 **Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)**
Arroz cocido 76 g= 2R

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada
Pan 30 g= 1,5 R y pera 100 g= 1 R

7 **Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional**
Alubia pinta 110 g= 2R

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado
Rebozado: 0,5 R
Cous cous cocido 22,5 g= 0,5 R
Pan y yogur
Pan 20 g= 1R y yogur natural= 0,5R

8 **Espirales integrales al pomodoro**
Pasta cocida 112,5g=2,5R

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1 R y plátano 50 g= 1 R

9 **Marmitako de bacalao**
Patata hervida 130 g= 2R

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada
Pan 34,5 g= 1,5R y sandía 200 g= 1 R

10 **Sopa de fideos ecológicos**
Pasta cocida 67,5g=1,5R

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)
Garbanzo hervido 55g=1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1 R y manzana 100 g= 1 R

13 **Lentejas ecológicas estofadas**
Lentejas 75g=1,5R

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha
Rebozado: 0,5 R

Pan y yogur
Pan 20 g= 1R y yogur sabor = 1,5R

14 **Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)**
Patata hervida 130 g= 2R

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1 R y plátano 50 g= 1 R



16 **Crema de coliflor**
Patata hervida 97,5 g= 1,5R

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada
Pan 30 g= 1,5R y manzana 150 g= 1,5R

17 **Tallarines con salsa de soja**
Pasta cocida 112,5g=2,5R

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1R y pera 100 g= 1 R

20 **Arroz con salsa de tomate casero**
Arroz cocido 95g= 2,5R

Merluza rebozada con verduras salteadas
Rebozado: 0,5 R

Pan y yogur
Pan 20 g= 1R y yogur natural: 0,5R

21 **Crema de hortalizas ecológicas**
Patata hervida 65g = 1R

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas
Patatas fritas 40 g= 1,5R

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1R y pera 100 g= 1 R

22 **Coditos con salsa de tomate**
Pasta cocida 112,5g=2,5R

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1 R y plátano 50 g= 1 R

23 **Garbanzos estofados con espinacas**
Garbanzo hervido 110g=2R

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada
Pan 34,5g= 1,5R y manzana 100 g= 1R

24 **Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)**
Patata hervida 130 g= 2R

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)
Rebozado: 0,5 R

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1R y sandía 200 g= 1 R

27 **Crema vichyssoise**
Patata hervida 78g = 1,2R

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz
Croquetas 90 g= 1,8 R

Yogur
Yogur sabor = 1,5R

28 **Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera**
Lentejas 75g=1,5R

Guiso de pollo a la riojana con arroz
Arroz cocido 38 g= 1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1R y manzana 100 g= 1R

29 **Judías verdes rehogadas con patata**
Patata hervida 97,5 g= 1,5R

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada
Pan 30 g= 1,5R y pera 150 g= 1,5R

30 **Macarrones integrales con salsa de tomate**
Pasta cocida 112,5g=2,5R

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada
Pan 23g= 1R y sandía 200g= 1R

31 **Sopa de fideos ecológicos**
Pasta cocida 67,5g=1,5R

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)
Garbanzo hervido 55g=1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20 g= 1R y pera 100 g= 1 R



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con calabacín salteado

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/plátano)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

BIO

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y yogur (natural/plátano)

INTEGRAL

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

BIO

13 Crema de verduras de temporada (sin judía verde)

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/plátano)

BIO

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas zanahoria salteada

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (sandía/plátano)

DÍA SIN GLUTEN

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con ensalada

Pan y yogur (natural/plátano)

21 Crema de hortalizas ecológicas (sin judía verde)

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

BIO

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y yogur (natural/plátano)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (sandía/plátano)

INTEGRAL BIO

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

Jornada Gastronómica

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/plátano)

28 Crema de verduras de temporada (sin judía verde)

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

29 Acelgas rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con zanahoria salteada

Pan integral y yogur (natural/plátano)

INTEGRAL

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (sandía/plátano)

BIO



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (sin piel)

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (sin piel)

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (sin piel)

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (sin piel)

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (sin piel)

15 

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (sin piel)

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (sin piel)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (sin piel)

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada (sin piel)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (sin piel)

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (sin piel)

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (sin piel)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (sin piel)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (sin piel)

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (sin piel)



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

BIO

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

INTEGRAL

Pan y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

BIO

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

DÍA SIN GLUTEN

Pan y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

BIO

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

BIO

INTEGRAL

Pan y fruta de temporada

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Jornada Gastronómica

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

INTEGRAL

Pan y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no plátano)

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/fresa)

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/fresa)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano)

15



16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no plátano)

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no plátano)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (natural/fresa)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no plátano)

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/fresa)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no plátano)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no plátano)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano)



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/fresa)

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/fresa)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no plátano/sandía)

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (natural/fresa)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/fresa)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no plátano)

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de abadejo caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/fresa)

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

Jueves * Thursday

9 Patatas guisadas con verduras

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

13 Lentejas ecológicas estofadas

Abadejo a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/fresa)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano)

15



16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no plátano)

17 Tallarines con salsa de soja

Abadejo al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no plátano)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Lacón con verduras salteadas

Pan y yogur (natural/fresa)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no plátano)

22 Códigos con salsa de tomate

Abadejo al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada (no plátano)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no plátano)

27 Crema vichyssoise

Croquetas caseras de pollo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/fresa)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no plátano)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no plátano)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Abadejo en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no plátano)

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano)



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con calabacín salteado

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con zanahoria salteada

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de verduras de temporada (sin coliflor)

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con ensalada

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas (sin coliflor)

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con zanahoria salteada

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas caseras en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas con verduras

Merluza al horno con couscous salteado

Pan y yogur desnatado

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao al horno con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur desnatado

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza a la plancha con verduras salteadas

Pan y yogur desnatado

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa casera con patatas asadas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas aliñadas

Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de col

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur desnatado

28 Lentejas ecológicas guisadas con verduras

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas con verduras

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas con verduras

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15



Fiesta

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Ensalada de patata y mayonesa

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro
Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao
Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas
Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)
Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15 

16 Crema de coliflor
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja
Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero
Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas
Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate
Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas
Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)
Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise
Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera
Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata
Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate
Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/plátano)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/plátano)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15



Pan y fruta de temporada

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (natural/plátano)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/plátano)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (natural/plátano)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (natural/plátano)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15



Pan y fruta de temporada

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (natural/plátano)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (natural/plátano)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas (sin guisantes)

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras (sin guisantes)

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas (sin guisantes)

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera (sin guisantes)

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas (sin guisantes)

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Pollo empanado con couscous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

BIO

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Patatas guisadas con verduras

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Pavo al ajillo con ensalada de lechuga y remolacha

BIO

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y maíz)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

DÍA SIN GLUTEN

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Lacón con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

BIO

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Filete de pollo al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa y ensalada

BIO

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Jornada Gastronómica

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas caseras de pollo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Pavo en salsa de zanahoria con verduritas

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Pollo empanado con couscous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

BIO

9 Patatas guisadas con verduras

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi)

INTEGRAL

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

BIO

13 Lentejas ecológicas estofadas

Pavo al ajillo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

BIO

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no kiwi)

DÍA SIN GLUTEN

17 Tallarines con salsa de soja

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Lacón con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

BIO

22 Códigos con salsa de tomate

Filete de pollo al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi)

INTEGRAL BIO

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Jornada Gastronómica

27 Crema vichyssoise

Croquetas caseras de pollo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Pavo en salsa de zanahoria con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi)

INTEGRAL

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

BIO



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

BIO

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

BIO

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

DÍA SIN GLUTEN

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

BIO

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

BIO

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Jornada Gastronómica

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

INTEGRAL

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

BIO

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (no macedonia)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

BIO

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo)

INTEGRAL

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

BIO

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (no macedonia)

BIO

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no frutas con pelo)

DÍA SIN GLUTEN

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (no macedonia)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

BIO

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo)

INTEGRAL BIO

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

Jornada Gastronómica

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (no macedonia)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo)

INTEGRAL

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo)

BIO



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla de queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada



16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)
Albóndigas caseras de pollo en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas con verduritas
Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur de soja

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro
Tortilla con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao
Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos
Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas con verduras
Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur de soja

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)
Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada



16 Crema de coliflor
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja
Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero
Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur de soja

21 Crema de hortalizas ecológicas
Hamburguesa casera de pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate
Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas
Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (

24 Ensalada de patata y mayonesa
Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema de patata y puerro
Bacalao a la andaluza y ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur de soja

28 Lentejas ecológicas guisadas con verduras
Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata
Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate
Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos
Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)

Albóndigas caseras en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas con verduras

Merluza al horno con couscous salteado

Pan y yogur desnatado

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas con verduras

Bacalao al horno con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur desnatado

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de brócoli

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza a la plancha con verduras salteadas

Pan y yogur desnatado

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa casera con patatas asadas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas aliñadas

Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de col

Pan y fruta de temporada

27 Crema de patata y puerro

Bacalao al horno y ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur desnatado

28 Lentejas ecológicas guisadas con verduras

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas caseras de pollo en salsa con verduras

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas con verduras

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla con queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas con verduras

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de brócoli

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas de pavo con mayonesa)

Pollo empanado con ensalada de col

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas con verduras

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras (SH) con couscous salteado

Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

8 Pasta (SH) al pomodoro

Rostí de patata con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15 

16 Crema de brócoli

Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

17 Espaguetis (SH) con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada (SH) con verduras salteadas

Pan y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Pasta (SH) con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Rostí de patata y ensalada

Pan y fruta de temporada

24 Ensalada de patata y salchichas (sin mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado (SH) con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones (SH) con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan y fruta de temporada

31 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y pavo)

Albóndigas caseras (SG) en salsa con verduritas

Pan (SG) y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras (SG) con arroz salteado

Pan (SG) y yogur

8 Pasta (SG) al pomodoro

Tortilla con queso con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan (SG) y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan (SG) y fruta de temporada

10 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada

13 Crema de verduras de temporada

Bacalao a la andaluza (SG) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y yogur

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

15

FIESTA

16 Crema de brócoli

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y fruta de temporada

17 Espaguetis (SG) al ajillo

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada (SG) con verduras salteadas

Pan (SG) y yogur

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa casera (SG) con patatas fritas

Pan (SG) y fruta de temporada

22 Pasta (SG) con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan (SG) y fruta de temporada

24 Kartoffelsalat (ensalada de patata y salchichas con mayonesa)

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado (SG) con ensalada de col)

Pan (SG) y fruta de temporada

27 Crema vichyssoise

Croquetas caseras (SG) con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y yogur

28 Crema de verduras de temporada

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan (SG) y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y fruta de temporada

30 Macarrones (SG) con salsa de tomate

Merluza en salsa verde (SG) con verduritas

Pan (SG) y fruta de temporada

31 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur (SL)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (SL)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada



16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur (SL)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Coditos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

24 Ensalada de patata y mayonesa

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema de patata y puerro

Croquetas caseras (SL) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (SL)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla francesa ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.
Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada

Martes * Tuesday

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras (SH) con couscous salteado

Pan y yogur (SL)

Miércoles * Wednesday

8 Pasta (SH) al pomodoro

Rostí de patata con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

Jueves * Thursday

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan y fruta de temporada

Viernes * Friday

10 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (SL)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada

15



16 Crema de coliflor

Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

17 Espaguetis (SH) con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada (SH) con verduras salteadas

Pan y yogur (SL)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

22 Pasta (SH) con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Rostí de patata con ensalada

Pan y fruta de temporada

24 Patatas aliñadas

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado (SH) con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada

27 Crema de patata y puerro

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur (SL)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada

29 Judías verdes rehogadas con patata

Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

30 Macarrones (SH) con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan y fruta de temporada

31 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

6 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria y aceitunas)

Albóndigas en salsa con verduritas

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

7 Alubias pintas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Delicias de merluza caseras con cous-cous salteado

Pan y yogur natural (SL)

8 Espirales integrales al pomodoro

Tortilla con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

9 Marmitako de bacalao

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan integral y fruta de temporada (no frutas pelo)

10 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

13 Lentejas ecológicas estofadas

Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural (SL)

14 Ensalada campera (patata, zanahoria, aceitunas y atún)

Pollo asado a las finas hierbas con panaché de verduras

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

15

FIESTA

16 Crema de coliflor

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan sin gluten y fruta de temporada (no frutas pelo)

17 Tallarines con salsa de soja

Salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

20 Arroz con salsa de tomate casero

Merluza rebozada con verduras salteadas

Pan y yogur natural (SL)

21 Crema de hortalizas ecológicas

Hamburguesa de ternera y pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

22 Códigos con salsa de tomate

Bacalao al horno con pisto de verduras

Pan y fruta de temporada

23 Garbanzos estofados con espinacas

Tortilla francesa con atún y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no frutas pelo)

24 Ensalada de patata y mayonesa

Schitzel mit chucrut (cerdo empanado con ensalada de col)

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

27 Crema de patata y puerro

Croquetas caseras (SL) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural (SL)

28 Lentejas ecológicas guisadas a la jardinera

Guiso de pollo a la riojana con arroz

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

29 Judías verdes rehogadas con patata

Tortilla francesa ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)

30 Macarrones integrales con salsa de tomate

Merluza en salsa verde con verduritas

Pan integral y fruta de temporada (no frutas pelo)

31 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no frutas pelo)



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)