



Menú sin gluten

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Crema de champiñón</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12	nutriab	14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Albóndigas mixtas sin gluten, sin lactosa con salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga iceberg</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Pescado rebozado s/alérgenos</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de champiñón</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú F.secos

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandía. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz a banda (marisco)</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con crema suave de bechamel</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12	nutriab	14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Albóndigas en salsa de pimientos</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con pollo salteado al wok</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis integrales al pesto</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú F.secos-legumbres

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Crema de champiñón</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12		14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Filete de pavo en salsa de tomate</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza asada</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de champiñón</p> <p>Pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Estofado de patatas con pavo</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú PLV-huevo-soja-gluten

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Crema de champiñón</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>
11	12		14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Filete de pavo en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga iceberg</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de champiñón</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Filete de merluza a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>



Menú PLV/Lactosa-F.secos

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>
11	12	nutriab	14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Albóndigas mixtas sin gluten, sin lactosa con salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga iceberg</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur de soja y pan s/alérgenos</p>



Menú Sésamo

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandía. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz a banda (marisco)</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12	nutrii lab	14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Albóndigas en salsa de pimientos</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con pollo salteado al wok</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis integrales al pesto</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú Huevo-f.secos-cacahuete

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12		14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Albóndigas mixtas sin gluten, sin lactosa con salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga iceberg</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Filete de merluza a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú F.secos-mostaza

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz a banda (marisco)</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12	nutriab	14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Albóndigas en salsa de pimientos</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú F.secos-ajo

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz a banda (marisco)</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con crema suave de bechamel</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12		14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Albóndigas en salsa de pimientos</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados</p> <p>Filete de merluza a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con pollo salteado al wok</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis integrales al pesto</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>



Menú Huevo

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones integrales con crema suave de bechamel</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
11	12		14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Albóndigas mixtas sin gluten, sin lactosa con salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga iceberg</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Filete de ternera horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Macarrones s/alérgenos con tomate</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan s/alérgenos</p>	<p>Arroz con verduras (pisto)</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan s/alérgenos</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis s/alérgenos aglio-olio</p> <p>Filete de merluza a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan</p>



Menú Anisakis

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz salteado con ajo</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Macarrones integrales con crema suave de bechamel</p> <p>Pechuga de pollo horno/plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Yogur y pan</p>
11	12		14	15
<p>Sopa casera minestrone</p> <p>Albóndigas en salsa de pimientos</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados</p> <p>Filete de pavo en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de cocido con picadillo de huevo</p> <p>Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo)</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz con pollo salteado al wok</p> <p>Muslo de pavo asado</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis integrales al pesto</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Magro con salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Filete de pavo a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan</p>



Menú Sin cerdo

CEIP INFANTA LEONOR

MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27	28	29	30	01
<p>Frutas fresca de temporada (primavera): Manzana, pera, naranja, mandarina, plátano/banana, melón y sandia. Excepto frutas que causen alergia.</p> <p>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</p>				FESTIVO
04	05	06	07	08
<p>Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla</p> <p>Merluza en salsa de tomate casera</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz a banda (marisco)</p> <p>Tortilla francesa horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>Jamoncito de pollo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Macarrones integrales con crema suave de bechamel</p> <p>Bacaladilla al ajoarriero</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Yogur y pan</p>
11	12		14	15
<p>Sopa de ave</p> <p>Filete de pavo en salsa de tomate</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Taco de garbanzos con pico de gallo (tomate y cebolla)</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Verdipasta</p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Alubias pintas con calabaza</p> <p>Revuelto de queso salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	FESTIVO
DÍA DEL CELÍACO	19	20	21	22
<p>Crema de judía verde, puerro y zanahoria</p> <p>Tortilla de patata y calabacín horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate gratinados</p> <p>Merluza guisada a la bilbaína (ajo, pimentón)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Sopa de ave</p> <p>Garbanzos estofados con patata y pollo</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz con pollo salteado al wok</p> <p>Abadejo a la andaluza frito</p> <p>Patatas dado al ajillo</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas con verduras (judía, calabacín, zanahoria)</p> <p>Filete de pollo moruno al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan</p>
25	26	27	28	29
<p>Espaguetis integrales al pesto</p> <p>Revuelto de patatas y calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Guiso de patatas con sofrito de verduras</p> <p>Meloso de garbanzos con verduritas.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Crema de calabaza, boniato y puerro</p> <p>Filete de pavo en salsa de tomate</p> <p>Patatas bastón</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>Arroz integral tres delicias (huevo, guisante, jamón york)</p> <p>Bacaladilla al horno con ajo y perejil</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>	<p>Alubias con zanahoria y sofrito de pimiento</p> <p>Pollo salteado al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan</p>