CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Spaguettis **ECO** al aggio e olio (1,3,6,10) Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
kcal 770 · Líp 26,0 · Prot 50,5 · HdC 84	kcal 610 · Líp 15,7 · Prot 26,0 · HdC 91	kcal 622 · Líp 22,5 · Prot 19,1 · HdC 86	kcal 675 · Líp 18,0 · Prot 31,4 · HdC 97	kcal 634 · Líp 19,1 · Prot 46,1 · HdC 69
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
	kcal 683 · Líp 17,2 · Prot 33,5 · HdC 98	kcal 675 · Líp 12,1 · Prot 21,4 · HdC 120	kcal 722 · Líp 19,3 · Prot 22,4 · HdC 115	kcal 647 · Líp 22,6 · Prot 37,6 · HdC 73
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
kcal 756 · Líp 28,9 · Prot 44,3 · HdC 80	kcal 727 · Líp 14,1 · Prot 35,3 · HdC 115	kcal 653 · Líp 20,7 · Prot 17,1 · HdC 100	kcal 668 · Líp 19,4 · Prot 30,4 · HdC 93	kcal 656 · Líp 21,9 · Prot 22,1 · HdC 93
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
kcal 717 · Líp 24,0 · Prot 27,5 · HdC 98	kcal 725 · Líp 41,4 · Prot 30,0 · HdC 58	kcal 624 · Líp 9,6 · Prot 22,1 · HdC 112	kcal 742 · Líp 22,4 · Prot 34,4 · HdC 101	kcal 667 · Líp 16,6 · Prot 36,5 · HdC 93

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 años.
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin piel de melocotón

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada (no piel de melocotón) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Ayre · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin plátano

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**1**	**2**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Spaguettis **ECO** al aggio e olio (1,3,6,10) Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada (no plátano) en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · ayre · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin avellana, frutos secos de cáscara, sandía ni frambuesa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Filete de pollo al horno con pisto Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada (no sandía ni frambuesa) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · General de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin frutos secos

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Filete de pollo al horno con pisto Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin carne

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella vegetal (pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de verduras casero casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Filete de merluza en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de fideos (caldo de verduras casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne: garbanzos ECO, zanahoria, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de merluza (4) con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 2 delicias (maíz, zanahoria) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Filete de merluza al horno con patatas asadas (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de fideos (caldo de verduras casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne: garbanzos ECO, zanahoria, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras casero casero, laurel) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Filete de rape al limón (2,4,14) al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · General de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin mochilla

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · ayre · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin carne de cerdo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**1**	**2**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Spaguettis **ECO** al aggio e olio (1,3,6,10) Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de pollo con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin carne de cerdo. Fruta limpia y pelada previamente

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de pollo con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada PELADA en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · alyre · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin carne de cerdo ni pescado (tolera atún de lata)

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis **ECO** al aggio e olio (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Ragout de pavo con zanahorias Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de pollo con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pim…s, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Ragout de pavo guisado con ensalada Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Hamburguesa de ternera al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · alyre · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin frutos secos, pescado (tolera salmón, merluza y atún) ni marisco (no moluscos ni cefalópodos)

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ajo y pimentón con ensalada (4) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Ragout de pavo con zanahorias Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin frutos secos, pescado (tolera salmón, merluza y atún), sésamo, frutos secos, melocotón ni frutas afines

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis **ECO** al aggio e olio (1,3,6,10) Filete de merluza a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ajo y pimentón con ensalada (4) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Ragout de pavo con zanahorias Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompaña de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada (no melocotón ni frutas afines) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · General de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin huevo (sí huevos cocidos y rebozados), legumbre (sí guisantes), melocotón, melón, uvas, sandía, melón,calabaza ni pescados (sí atún)

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			Pasta esp.sin alergenos al aggio e olio Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de verduras (no calabaza) Ragout de pavo guisado con patatas dado al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Cinta de lomo fresca al horno con ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de pollo al horno con gajos de tomate salpimentados y AOVE Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (7) Huevos cocidos con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Ragout de pavo con zanahorias Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de verduras (no calabaza) Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor al horno (harina de maíz) Filete de pollo al horno con pisto Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Cinta de lomo fresca al horno con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Ragout de pavo guisado con ensalada Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Filete de pollo al horno con patatas dado al horno Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Cinta de lomo fresca al horno con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos) Hamburguesa de ternera al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales (no legumbre) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada (no melocotón, melón, uvas, sandía ni melón) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin legumbre, sésamo, sandía ni piel de fruta

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Cinta de lomo fresca al horno con ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (7) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*)	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Ragout de pavo con zanahorias Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Fruta de temporada (*)	Crema de verduras (no legumbre) Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Coliflor al horno (harina de maíz) Filete de pollo al horno con pisto Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero con harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada (*)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Cinta de lomo fresca al horno con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (no legumbre) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada PELADA (no sandía) en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.

grupo_servicatering · aire · Central de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin lactosa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **bebida de soja (6)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina sin queso rallado (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil) (1,3,6,10) Tortilla francesa con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Postre de soja (6,8)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Filete de pollo al horno con pisto Fruta de temporada y **bebida de soja (6)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos (3) con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo salteado con toque de curry (curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla de patata con ensalada (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Postre de soja (6,8)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina… (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · General de CATERING

CEIP VIRGEN DE LA RIBERA – MENÚ OCTUBRE 2026

Sin huevo crudo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos Integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y **leche (7)**	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con con gajos de tomate salpimentados y AOVE Fruta de temporada (*)	Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	**13**	**14**	**15 - Día del Lavado de Manos**	**16**
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzo con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Boquerones con ensalada de lechuga y cebolla (1,4,6,10) Fruta de temporada	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla pimiento verde y rojo) (6) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)
19	**20**	**21 - Día de la Manzana**	**22**	**23**
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Empanada casera de pisto y acompañamiento de ensalada (1,3,5,6,7,8,10,11) Fruta de temporada y **leche (7)**	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) "Tortilla" de queso (7) elaborada con harina de garbanzo con ensalada variada Fruta de temporada (*)	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	**27**	**28 - Día del Judo**	**29**	**30**
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzo con ensalada Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá **ECO** a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras naturales Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada **Yogur natural sin azúcar (7)** y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

grupo_servicatering · Central de CATERING