

CPEE PABLO PICASSO - 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 Cacahuetes Soja Leche Frutas c/cáscara Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



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)					Brócoli rehogado con ajito y cebollita					Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)					Coditos ECO con tomate (1,3,6,10)					Crema de calabaza y zanahoria				
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)					Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria					Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)					Filete de fogueño a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14)					Cinta de lomo fresca al horno con patatas dado al horno				
Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Gelatina					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Yogurt de sabores (7)				
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)					Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)					Arroz con tomate					Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla				
					Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)					Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)					Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4)					Cinta de lomo fresco al horno con patatas fritas				
					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Gelatina					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Yogurt de sabores (7)				
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		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					Arroz con magro					Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)					Puré de calabacín y puerros					Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)				
Filete de pollo al horno con lechuga					Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10)					Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada					Ragout de pavo guisado con patatas dado					Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata				
Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Gelatina					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Yogurt de sabores (7)				
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)					Guisantes rehogados con cebolla y ajito					Rollitos de primavera al horno (1)					Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)					Puré de verduras				
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)					Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3)					Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina					Filete de merluza al horno con ensalada (4)					Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada				
Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)										Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)					Yogurt de sabores (7)				
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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin frutos secos, manzana ni 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 Cacahuate Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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)  Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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  Yogurt de sabores (7)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin cacahuete

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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)  Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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  Yogurt de sabores (7)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada(4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin cacahuete ni atún claro

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 Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 Yogurt de sabores (7)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin pescado ni cacahuete

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1234567891011121314 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos															
		JUEVES		VIERNES											
		1		2											
		Coditos ECO con tomate (1,3,6,10)		Crema de calabaza y zanahoria											
		~~Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (10,11,12)~~		Cinta de lomo fresca al horno con patatas dado al horno											
		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Yogurt de sabores (7)											
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES											
5		6		7											
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)		Brócoli rehogado con ajito y cebollita		~~Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva)~~											
<u>Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada</u>		Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria		Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)											
Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Gelatina											
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"															
12		13		14											
		Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10)		Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)											
		<u>Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (10,11,12)</u>		Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)											
		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Gelatina											
19		20		21 - Día de la Manzana											
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga		Arroz con magro		~~Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva)~~											
Filete de pollo al horno con lechuga		<u>Cinta de lomo fresca al horno con ensalada</u>		Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada											
Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Gelatina											
26		27		28 - Día del Judo											
<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)		Guisantes rehogados con cebolla y ajito		Rollitos de primavera al horno (1)											
<u>Hamburguesa de ternera al horno con ensalada (10,11,12)</u>		Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3)		Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina											
Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)													
				29											
				Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)											
				<u>Cinta de lomo fresca al horno con ensalada</u>											
				Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)											
				30											
				Puré de verduras											
				Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada											
				Yogurt de sabores (7)											

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin pescado

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Alérgenos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac,oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (10,11,12) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro Cinta de lomo fresca al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada (10,11,12) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Cinta de lomo fresca al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin pescado

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Alérgenos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac,oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (10,11,12) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro Cinta de lomo fresca al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Hamburguesa de ternera al horno con ensalada (10,11,12) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) Cinta de lomo fresca al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin marisco

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Filete de merluza al horno con ajo y pimentón con ensalada (4)</u> Fruta de temporada	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)	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)</u> Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Gelatina	Puré de verduras 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)	FESTIVO
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)	
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro  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) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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  Yogurt de sabores (7)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada(4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin pepino ni calabacín

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 Cacahuetes Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras (no calabacín)	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de verduras (no calabacín) Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 Yogurt de sabores (7)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras (no calabacín) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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_servicateri



CPEE PABLO PICASSO - 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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Alérgenos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Postre de soja (6,8)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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) Tortilla francesa (3) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 Postre de soja (6,8)
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina	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 ensalada(4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Postre de soja (6,8)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin gluten

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 Cacahuate Soja Leche Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1234567891011121314 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos																JUEVES 1 Pasta esp.sin alergenos con tomate Filete de fagonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada		VIERNES 2 Crema de calabaza y zanahoria Cinta de lomo fresca al horno con patatas dado al horno Yogurt de sabores (7)	
LUNES 5 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		MARTES 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		MIÉRCOLES 7 Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Gelatina		8 Puré de verduras 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		9 FESTIVO											
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"																			
12		13 Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (7) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) Fruta de temporada		14 Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina		15 - Día del Lavado de Manos Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada		16 Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)											
19 Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Filete de pollo al horno con lechuga Fruta de temporada		20 Arroz con magro Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero de harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada		21 - Día de la Manzana Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina		22 Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado Fruta de temporada		23 Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Yogurt de sabores (7)											
26 Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada		27 Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3) Fruta de temporada		28 - Día del Judo Brócoli rehogado con ajito y cebollita Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina		29 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 ensalada (4) Fruta de temporada		30 Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)											

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin huevo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuate Soja Leche Frutos Aceite de oliva Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con gajos de tomate salpimentados y AOVE	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	<u>Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (7)</u> Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzo con ensalada de lechuga y cebolla Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro 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) "Tortilla" con queso elaborada con harina de garbanzo (3) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
<u>Arroz integral</u> 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" con fiambre de pavo elaborada con harina de garbanzo y patatas dado al horno 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 Gelatina	<u>Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos)</u> Filete de merluza al horno con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin legumbre

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 Cuscutáceas Huevos Pescado Cacahuate Soja Leche Frutas Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1234567891011121314 GlutenCrustáceosHuevosPescadoCacahueteSojaLecheFrutos cáscaraAjoMostazaSésamoSulfitosAltramucesMoluscos Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Sole ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Productos integrales GASTRONOMÍA LOCAL Productos con DOP																JUEVES 1 Pasta esp.sin alergenos con tomate Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada		VIERNES 2 Crema de calabaza y zanahoria Cinta de lomo fresca al horno con patatas dado al horno Yogurt de sabores (7)	
LUNES 5 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		MARTES 6 Brócoli rehogado con ajito y cebollita Filete de pollo al horno con ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada		MIÉRCOLES 7 Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Gelatina		8 Puré de verduras (no legumbre) 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		9 FESTIVO											
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"																			
12		13 Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (7) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) Fruta de temporada		14 Puré de verduras (no legumbre) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina		15 - Día del Lavado de Manos Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada		16 Crema de calabaza y zanahoria Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)											
19		20 Arroz con magro Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero de harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada		21 - Día de la Manzana Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina		22 Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado Fruta de temporada		23 Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Yogurt de sabores (7)											
26 Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada		27 Crema de calabaza y zanahoria Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3) Fruta de temporada		28 - Día del Judo Brócoli rehogado con ajito y cebollita Cinta de lomo fresca al horno con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Gelatina		29 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 ensalada Fruta de temporada		30 Puré de verduras (no legumbre) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)											

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin cacahuete

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 Aceite de oliva 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
<u>Paella campera sin pimientos (ragout de pollo, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)</u>	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	<u>Marmitako sin pimientos (caella, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel) (2,4,14)</u>	Puré de verduras	FESTIVO
<u>Filete de rape al horno con ajo y ensalada (2,4,14)</u>	<u>Judías pintas estofadas a la hortelana sin pimientos (zanahoria, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria</u>	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	<u>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (sin pimientos) c/patatas bastón fritas (10,11,12)</u>	
Fruta de temporada	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones <u>integrales</u> a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	<u>Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana sin pimientos (zanahoria, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)</u> Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina	Arroz con tomate <u>Filete de merluza al horno con ensalada de tomate (4)</u> Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
<u>Lentejas ECO estofadas a la campesina sin pimientos (zanahoria, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga</u> Filete de pollo al horno con lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro  Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	<u>Patatas marineras sin pimientos (merluza, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel) (4,12)</u>  Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina	Puré de calabacín y puerros <u>Ragout de pavo guisado sin pimientos con patatas dado</u> Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, <u>fideos integrales</u>) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata  Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
<u>Aroz integral</u> 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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1)   <u>Judías pintas estofadas con verduras sin pimientos (zanahoria, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Gelatina	<u>Fideuá ECO a la cazuela sin pimientos (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)</u>  Filete de merluza al horno con ensalada(4) Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1,6,10)	Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)

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



grupo_servicatering



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Sin embutidos

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)		Brócoli rehogado con ajito y cebollita		Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)		Puré de verduras		FESTIVO	
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)		Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria		Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)		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		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Gelatina		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)			
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) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Gelatina		Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca al horno con patatas fritas Yogurt de sabores (7)	
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 lechuga Fruta de temporada		Arroz con magro  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)  Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada Gelatina		Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo guisado con patatas dado 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 chorizo: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata  Yogurt de sabores (7)	
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 con fiambre de pavo y patatas dado al horno (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 Gelatina		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 ensalada(4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Puré de verduras Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogurt de sabores (7)	

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.

CPEE PABLO PICASSO - 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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



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)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita 	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	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	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
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)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz con tomate	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (6)	Filete de pollo al horno con patatas fritas
	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
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	Arroz con magro 	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) 
Filete de pollo al horno con lechuga 	Filete de merluza a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10)	Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada	Ragout de pavo guisado con patatas dado	Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera 
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo 	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1) 	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) 	Puré de verduras
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	Tortilla con fiambre de pavo y patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina	Filete de merluza al horno con ensalada(4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Hipocalórico

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 Cacahuate Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Alérgenos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
5	6	7	8	9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Puré de verduras	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	<u>Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas vapor (10,11,12)</u>	
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	<u>Macarrones integrales a la sorrentina sin queso rallado (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) (1,3,6,10)</u> Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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) <u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)</u> Gelatina	Arroz con tomate Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla <u>Cinta de lomo fresca al horno con patatas al horno</u> Yogurt de sabores (7)
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 lechuga Fruta de temporada	Arroz con magro <u>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)  <u>Tortilla francesa (3) con ensalada variada</u> Gelatina	Puré de calabacín y puerros <u>Ragout de pavo guisado con patatas dado al horno</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	 <u>Sopa de cocido desgrasada (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)</u> <u>Complemento del cocido desgrasado sin chorizo: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata</u> Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) <u>Filete de salmón al horno con ensalada (4)</u> Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito <u>Tortilla francesa con patatas dado al horno (3)</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Brócoli rehogado con ajito y cebollita</u> Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina	<u>Fideuá ECO</u> 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 ensalada(4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras <u>Contramuslo de pollo sin piel al horno con ensalada</u> Yogurt de sabores (7)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Ovolactovegetariano

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 Cacahuate Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
Paella vegetal (pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de verduras casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Puré de verduras	FESTIVO
Tortilla francesa con ensalada (3)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas vegetales en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas	
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Verdurita salteada	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz con tomate	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Hamburguesa vegetal al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo)	Tortilla francesa (3) con patatas fritas
	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
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	Verdurita salteada	Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de fideos (caldo de verduras casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla francesa (3) con lechuga	Arroz con tomate	Tortilla con queso (3,7) con ensalada variada	Hamburguesa vegetal al horno con patatas dado	Complemento del cocido sin carne: garbanzos ECO, zanahoria, patata
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gelatina	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1)	Fideuá ECO vegetal (cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de verduras casero, laurel) (1,3,6,10)	Puré de verduras
Falafel de verduras casero con ensalada	Tortilla francesa y patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y Gelatina	Pakoras vegetales caseras con ensalada	Hamburguesa vegetal al horno con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)		Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogurt de sabores (7)

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Túrmix

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1234567891011121314 GlutenCrustáceosHuevosPescadoCacahueteSojaLecheFrutasApioMostazaSésamoSulfitosAltramucesMielasas																JUEVES 1 Túrmix de verduras, hortalizas, Coditos ECO y Filete de fogonero a la bilbaina (refrito de ajo) (1,2,3,4,6,10,14) Compota de fruta		VIERNES 2 Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno Yogurt de sabores (7)	
LUNES 5 Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de rape al horno con ajo y pimentón (2,4,14) Compota de fruta		MARTES 6 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		MIÉRCOLES 7 Túrmix de Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Tortilla francesa (2,3,4,14) Compota de fruta		8 Túrmix de Puré de verduras y Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Compota de fruta		9 FESTIVO											
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"																			
12		13 Túrmix de verduras, hortalizas, Macarrones integrales y filete de pescado al horno (1,3,4,6,7,10) Compota de fruta		14 Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de patata (3) Compota de fruta		15 - Día del Lavado de Manos		16 Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Cinta de lomo fresca con con patatas fritas Yogurt de sabores (7)											
19 Túrmix de Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y Filete de pollo al horno Compota de fruta		20 Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz con magro y filete de merluza (4) Compota de fruta		21 - Día de la Manzana		22 Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas Compota de fruta		23 Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Yogurt de sabores (7)											
26 Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral y Filete de salmón a la naranja (4) Compota de fruta		27 Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y Tortilla con fiambre de pavo con patatas dado al horno (3) Compota de fruta		28 - Día del Judo		29 Túrmix de Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta		30 Túrmix de Puré de verduras y Contramuslo de pollo al limón al horno Yogurt de sabores (7)											

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Túrmix sin huevo

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



DECLARACIÓN DE ALERGENOS 1234567891011121314 GlutenCrustáceosHuevosPescadoCacahueteSojaLecheFrutosApioMostazaSésamoSulfitosAltramucesMoluscos														JUEVES 1 Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp.sin alergenosenFilete de fogueño a la bilbaína (refrito de ajo) (2,4,14) Compota de fruta		VIERNES 2 Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno Yogurt de sabores (7)	
LUNES 5 Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de rape al horno con ajo y pimentón (2,4,14) Compota de fruta		MARTES 6 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		MIÉRCOLES 7 Túrmix de Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y filete de pollo al horno (2,4,14) Compota de fruta		8 Túrmix de Puré de verduras y Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12) Compota de fruta		9 FESTIVO									
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"																	
12		13 Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp.sin alergenosenFilete de pescado al horno (4) Compota de fruta		14 Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y filete de pollo al horno Compota de fruta		15 - Día del Lavado de Manos Túrmix de verduras, hortalizas Arroz y Filete de merluza al horno (4) Compota de fruta		16 Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Cinta de lomo fresca con con patatas fritas Yogurt de sabores (7)									
19 Túrmix de Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y Filete de pollo al horno Compota de fruta		20 Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz con magro y filete de merluza (4) Compota de fruta		21 - Día de la Manzana Túrmix de Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y filete de pollo al horno (4) Compota de fruta		22 Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas Compota de fruta		23 Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenosen) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Yogurt de sabores (7)									
26 Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral y Filete de salmón a la naranja (4) Compota de fruta		27 Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y Filete de pollo al horno con patatas dado al horno Compota de fruta		28 - Día del Judo Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		29 Túrmix de Fideuá esp.sin alergenosen a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Filete de merluza al horno (4) Compota de fruta		30 Túrmix de Puré de verduras y Contramuslo de pollo al limón al horno Yogurt de sabores (7)									
31 Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral y Filete de salmón a la naranja (4) Compota de fruta		1 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		2 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		3 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta		4 Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta									

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



CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Diabetes Mellitus (5 raciones)

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
160g Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) 4R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	200g Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) 4R	Puré de verduras (SIN PATATA)	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	150g Judías pintas estofadas a la norteña (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria 3R	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albondigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/120g patatas bastón fritas 4R (10,11,12)	
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	200g Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) 4R	200g Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) 4R	160g Arroz con tomate 4R	250g Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla 1R
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4)	Cinta de lomo fresca al horno con 90g patatas fritas 3R
	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
200g Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac., oliva) (NO PATATA) 4R	160g Arroz con magro 4R	200g Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) 4R	Puré de calabacín y puerros (SIN PATATA)	Sopa de cocido desgrasada (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, 45g fideos integrales 1R) (1,3,6,10)
Filete de pollo al horno con lechuga	Filete de merluza al horno con ensalada (4)	Tortilla francesa (3) con ensalada variada	Ragout de pavo guisado con 140g patatas dado 4R	Complemento del cocido sin chorizo ni patata desgrasada: 150g garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera 3R
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
160g Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) 4R	100g Guisantes rehogados con ajito y cebolla 1R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	200g Fideuá ECO a la cazuela 4R (ragout de pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)	Puré de verduras (SIN PATATA)
Filete de salmón al horno con ensalada (4)	Tortilla con fiambre de pavo y 105g patatas dado al horno 3R (3)	150g Judías pintas estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Filete de merluza al horno con ensalada(4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con 140g patatas dado al horno 4R
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Diabetes Mellitus sin gluten (5 raciones)

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
160g Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) 4R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	200g Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) 4R	Puré de verduras (SIN PATATA)	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	150g Judías pintas estofadas a la norteña (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria 3R	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albondigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/120g patatas bastón fritas 4R (10,11,12)	
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	200g Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (7) 4R	200g Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) 4R	160g Arroz con tomate 4R	250g Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla 1R
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4)	Cinta de lomo fresca al horno con 90g patatas fritas 3R
	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
200g Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac., oliva) (NO PATATA) 4R	160g Arroz con magro 4R	200g Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) 4R	Puré de calabacín y puerros (SIN PATATA)	Sopa de cocido desgrasada (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, 45g fideos esp.sin alergenos, 1R)
Filete de pollo al horno con lechuga	Filete de merluza al horno con ensalada (4)	Tortilla francesa (3) con ensalada variada	Ragout de pavo guisado con 140g patatas dado 4R	Complemento del cocido sin chorizo ni patata desgrasada: 150g garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera 3R
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
160g Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) 4R	100g Guisantes rehogados con ajito y cebolla 1R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	200g Pasta esp.sin alergenos a la cazuela 4R (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel)	Puré de verduras (SIN PATATA)
Filete de salmón al horno con ensalada (4)	Tortilla con fiambre de pavo y 105g patatas dado al horno 3R (3)	150g Judías pintas estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Filete de merluza al horno con ensalada(4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con 140g patatas dado al horno 4R
Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	Fruta de temporada (1 rac total)	1 yogur desnatado (1rac)

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.

CPEE PABLO PICASSO - MENÚ OCTUBRE 2026

Diabetes Mellitus (7 raciones)

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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
200g Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) 5R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	250g Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) 5R	Puré de verduras (SIN PATATA)	FESTIVO
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	<u>200g Judías pintas estofadas a la norteña (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria. 4R</u>	Tortilla francesa con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albondigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/150g patatas bastón fritas 5R (10,11,12)	
Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	250g Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) 5R	250g Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) 5R	200g Arroz con tomate 5R	250g Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla 1R
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	<u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)</u>	Filete de merluza al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (4)	Cinta de lomo fresca al horno con 120g patatas fritas 4R
	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	1 yogur desnatado y pan (2 rac total)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
250g Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac., oliva) (NO PATATA) 5R	200g Arroz con magro 5R	250g Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) 5R	Puré de calabacín y puerros (SIN PATATA)	Sopa de cocido desgrasada (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, 45g )
Filete de pollo al horno con lechuga	Filete de merluza al horno con ensalada (4)	Tortilla francesa (3) con ensalada variada	Ragout de pavo guisado con 175g patatas dado 5R	<u>fideos integrales 1R</u> (1,3,6,10)
Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Complemento del cocido sin chorizo ni patata desgrasada: 200g garbanzos ECO , zanahoria, ave., ragout de ternera 4R
				1 yogur desnatado y pan (2 rac total)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
200g Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) 5R	100g Guisantes rehogados con ajito y cebolla 1R	300g Brócoli rehogado con ajito y cebollita 1R	250g Fideuá ECO a la cazuela 5R (ragout de pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)	Puré de verduras (SIN PATATA)
Filete de salmón al horno con ensalada (4)	Tortilla con fiambre de pavo y 140g patatas dado al horno 4R (3)	200g Judías pintas estofadas a la hortelana (SIN PATATA) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat, Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Filete de merluza al horno con ensalada(4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con 175g patatas dado al horno 5R
Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	Fruta de temporada y pan (2 rac total)	1 yogur desnatado y pan (2 rac total)

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.