

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Cerdo - - CEIP San Anton

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Potaje de Garbanzos Estofados. **12**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

7 Coliflor a la Italiana **1-2T-4T-7T-14T**
Pollo Asado **12**
Zanahoria Rehogada
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

1

2 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

3 Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**
Cocido Sin Cerdo **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
13 Menestra de Verduras.
Merluza Empanada
1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Fruta
14 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
15 Judías Pintas Estofadas. **12**
Palometa con Tomate. **4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
16 Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**
Cocido Sin Cerdo **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta
17 Arroz a Banda. **2T-4-14T**
Tortilla de Patata con Calabacín. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta
20 Espirales al Gratén **1-3T-6T-7-10T**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
21 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
22 Arroz con Tomate.
Merluza al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO. **12**
Filete de Pollo al Horno
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo
24 Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta
27 Codos Napolitana **1-3T-6T-10T**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
28 Ensalada de Garbanzos **12**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Patatas Panadera
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
29 Fideuá de Verduras y Pollo. **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada y Postre Especial
1-3-6T-7-8T-12T

Cena: Arroz + Pescado + Fruta
30



FESTIVO

Cena: Patata + Carne + Fruta
31



FESTIVO

ALÉRGICOS
1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramucos
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Carne - - CEIP San Anton

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

6

Potaje de Garbanzos Estofados. **12**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

7

Coliflor a la Italiana **1-2T-4T-7T-14T**
Merluza al Horno **2T-4-14T**
Zanahoria Rehogada
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

8

Paella de Verduras.
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

9

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Ensalada Mixta **4-12**
Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

10

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Bacaladitos al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13

Menestra de Verduras.
Merluza Empanada
1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

14

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Crema de Zanahoria ECO. **12**
Tortilla Francesa con Queso. **3T-3-7**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

15

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Judías Pintas Estofadas. **12**
Palometa con Tomate. **4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

16

Cena: Arroz + Verdura + Lácteo

Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**
Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

17

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Arroz a Banda. **2T-4-14T**
Tortilla de Patata con Calabacín. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

20

Espirales al Gratén **1-3T-6T-7-10T**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

21

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

22

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Arroz con Tomate.
Merluza al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

23

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Crema de Verduras ECO. **12**
Tortilla Francesa con Queso. **3T-3-7**
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

24

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

27

Coditos Napolitana **1-3T-6T-10T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

28

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Ensalada de Garbanzos **12**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Patatas Panadera
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

29

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Fideuá de Verduras ECO. **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada y Postre Especial
1-3-6T-7-8T-12T

30

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



FESTIVO

31

Cena: Verdura + Patata + Fruta



FESTIVO

ALÉRGICOS
1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramucos
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Lactosa - - CEIP San Anton

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

6

7

8

9

10

13

14

15

16

17

20

21

22

23

24

27

28

29

30

31

Potaje de Garbanzos Estofados. **12**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Crema de Calabacín ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Zanahoria Rehogada
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Paella de Verduras.
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Patatas a la Riojana **12**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

COCIDO MADRILEÑO
Sopa de Cocido **1-3T-6T-10T**
Cocido Completo con Verduras
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
Menestra de Verduras.
Bacaladitos al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Fruta
Crema de Zanahoria ECO. **12**
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
Judías Pintas Estofadas. **12**
Palometa con Tomate. **4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo
Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Hamburguesa Mixta al Horno **1-6-12**
Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta
Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Bacaladitos al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur de Soja **1T-6-8T**

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
Sopa de Cocido **1-3T-6T-10T**
Cocido Completo con Verduras
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta
Arroz a Banda. **2T-4-14T**
Tortilla de Patata con Calabacín. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta
Espirales con Tomate. **1-3T-6T-10T**
Lacón al horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
Arroz con Tomate.
Merluza al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta
Crema de Verduras ECO. **12**
Magro de Cerdo con Tomate.
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo
Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur de Soja **1T-6-8T**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta
Coditos Napolitana **1-3T-6T-10T**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
Ensalada de Garbanzos **12**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Patatas Panadera
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
Fideuá de Verduras y Pollo. **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur de Soja **1T-6-8T**

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

Cena: Patata + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo



FESTIVO



FESTIVO

- ALÉRGENOS**
1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramucos
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Legumbre (ni Soja) ni Frutos Secos ni Pipas - - CEIP San Anton

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
13 Sopa de Arroz
Bacaladitos al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta
20 Crema de Calabacín ECO. **12**
Lacón al horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta
27 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

7 Coliflor a la Italiana **1-2T-4T-7T-14T**
Pollo Asado **12**
Zanahoria Rehogada

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Fruta
14 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Filete de Pollo al Horno
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
21 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
28 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Palometa al Horno **2T-4-14T**
Patatas Panadera

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

1

8 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
15 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Palometa con Tomate. **4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta
22 Arroz con Tomate.
Merluza al Horno **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo
29 Arroz con Verduras: Cebolla, Pimiento, Champiñón, Calabacín
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

2

Patatas a la Riojana **12**
Pollo al Ajillo

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo
9 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Patatas Panadera. **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo
16 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO. **12**
Magro de Cerdo con Tomate.
Champiñón Rehogado

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



3

Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta
10 Sopa de Arroz
Bacaladitos al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Ave + Fruta
17 Arroz a Banda. **2T-4-14T**
Tortilla de Patata con Calabacín. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo
24 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Patata + Carne + Fruta



ALÉRGENOS
1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.