

Mayo 2024



CEIP JAUME I
Diabética 5 raciones

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p>	<p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p>	<p>1</p> <p>FIESTA</p>	<p>2 Lentejas ECO riojana c/verd (3R)</p> <p>Hamburguesa con ketchup</p> <p>Ensalada Morada (lech, lomb, pep)</p> <p>Yogur (2R)</p> <p><i>Cena: Arroz con verduras y calabacín relleno. Fruta.</i></p> <p>679.26 KC 41.35 PR 64.82 HC 24.79 LP 5.01 GS</p>	<p>3 Espaguetis al pesto rojo (3R)</p> <p>Tortilla con queso</p> <p>Ensalada de lech, zanah. y aceitunas</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Hummus y pescado al horno. Fruta.</i></p> <p>726.68 KC 25.01 PR 100.71 HC 22.59 LP 6.02 GS</p>
<p>6 Crema de calabacín (3R)</p> <p>Magro en salsa con verduras</p> <p>Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.)</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Hamburguesa de merluza con guisantes. Fruta.</i></p> <p>585.76 KC 28.45 PR 69.52 HC 19.69 LP 4.52 GS</p>	<p>7 Sopa marinera con fideos (3R)</p> <p>Rustidera de pollo</p> <p>Ensalada lechuga, zanah, pepino</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Alcachofas salteadas y cuscus con especias. Fruta.</i></p> <p>562.62 KC 29.48 PR 68.91 HC 16.81 LP 3.72 GS</p>	<p>8 Olleta alicantina ECO (3R)</p> <p>Tortilla con pavo</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y tomate</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Crema de zanahoria y magro en salsa. Fruta.</i></p> <p>719.02 KC 30.07 PR 85.77 HC 18.99 LP 3.78 GS</p>	<p>9 Macarrones al pomodoro (3R)</p> <p>Fogonero con pisto casero</p> <p>Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas)</p> <p>Helado (2R)</p> <p><i>Cena: Tortilla con queso y coliflor al vapor. Fruta.</i></p> <p>622.95 KC 27.60 PR 79.16 HC 20.08 LP 4.92 GS</p>	<p>10 Alubias estofadas con verduras (1'2R)</p> <p>Libritos de jamón y queso (1'8R)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Parrillada de verduras y pollo al horno. Fruta.</i></p> <p>860.53 KC 26.45 PR 77.60 HC 30.43 LP 5.16 GS</p>
<p>13 Arroz a banda (3R)</p> <p>Entremeses variados</p> <p>Ensalada huerta (lech, pepino, zanah)</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Crema de boniato y pechuga de pollo a la plancha. Fruta.</i></p> <p>845.08 KC 35.81 PR 104.42 HC 30.05 LP 10.07</p>	<p>14 Lentejas ECO hortelanas (2R)</p> <p>Tortilla de patata (1R)</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y aceit.</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. Fruta.</i></p> <p>738.94 KC 30.57 PR 83.02 HC 26.99 LP 5.03 GS</p>	<p>15 Tallarines a la napolitana c/verd (3R)</p> <p>Gallineta con verduritas</p> <p>Ensalada de lechuga, zanah. y lomb.</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Pure de patata con zanahoria y ternera al horno. Fruta.</i></p> <p>728.82 KC 34.08 PR 105.94 HC 15.81 LP 2.55 GS</p>	<p>16 Crema de legumbres con verduras (3R)</p> <p>Lomo adobado con calabaza</p> <p>Ensalada lechuga, tomate y pepino</p> <p>Helado (2R)</p> <p><i>Cena: Pisto al horno y brochetas de pescado. Fruta.</i></p> <p>530.93 KC 22.95 PR 42.14 HC 18.86 LP 7.48 GS</p>	<p>17 Sopa de cocido (3R)</p> <p>Cocido casero completo</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Arroz con verduras y huevos al plato. Fruta.</i></p> <p>821.27 KC 54.96 PR 84.93 HC 25.94 LP 6.91 GS</p>
<p>20 Hervido valenciano (3R)</p> <p>Lomo fresco con menestra</p> <p>Ensalada de lech, espárragos, lombarda</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Revuelto de puerro y berenjena rellena de carne. Fruta.</i></p> <p>672.50 KC 19.82 PR 59.44 HC 36.57 LP 10.76 GS</p>	<p>21 Coditos a la Toscana con verdura (3R)</p> <p>Ventresca con calabacín</p> <p>Ensalada lechuga, zanah y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Verduras al horno y muslitos de pollo al horno. Fruta.</i></p> <p>773.45 KC 15.43 PR 95.41 HC 23.60 LP 6.33 GS</p>	<p>22 Potaje de garbanzos con verduras (3R)</p> <p>Tortilla con pavo</p> <p>Ensalada lechuga, pepino y maíz Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Hervido con judías verde y lubina al vapor. Fruta.</i></p> <p>713.24 KC 29.12 PR 88.44 HC 22.64 LP 3.90 GS</p>	<p>23 Guisado marinero con verduras (3R)</p> <p>Pollo a la cazuela</p> <p>Ensalada de lech, zanah, remolacha</p> <p>Helado (2R)</p> <p><i>Cena: Quinoa salteada con ternera a la plancha. Fruta.</i></p> <p>526.66 KC 33.49 PR 39.92 HC 24.57 LP 6.88 GS</p>	<p>24 Crema de guisantes (3R)</p> <p>Albóndigas en salsa con verduras</p> <p>Ensalada de lechuga, aceit y lombarda</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Dorada asada al limón con calabaza al horno. Fruta.</i></p> <p>669.04 KC 16.75 PR 70.76 HC 31.50 LP 5.72 GS</p>
<p>27 Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis) (3R)</p> <p>Salchichas con salteado campestre</p> <p>Ensalada siciliana (lech,tom,olivas)</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Gallineta al papillot con zanahorias. Fruta.</i></p> <p>869.78 KC 25.50 PR 116.30 HC 32.50 LP 8.71 GS</p>	<p>28 Alubias a la jardinera (3R)</p> <p>Pollo a la italiana</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y espárr.</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Salmón con patata al horno. Yogur.</i></p> <p>699.16 KC 38.45 PR 52.25 HC 21.37 LP 4.67 GS</p>	<p>29 Guisado de magro con verduras (3R)</p> <p>Merluza en salsa con zanahoria</p> <p>Ensalada de lechuga, brotes soja y maíz</p> <p>Fruta de Temporada (2R)</p> <p><i>Cena: Hamburguesa a la plancha y verduras al vapor. Fruta.</i></p> <p>630.70 KC 41.89 PR 64.67 HC 20.61 LP 4.86 GS</p>	<p>30 Lentejas castellanas con verduras (3R)</p> <p>Tortilla con calabacín</p> <p>Ensalada de lech, zanah. y aceitunas</p> <p>Yogur (2R)</p> <p><i>Cena: Boniato al horno y pavo a la plancha. Fruta.</i></p> <p>663.86 KC 36.11 PR 60.44 HC 27.43 LP 7.34 GS</p>	<p>31</p> <p>MENÚ ESPECIAL</p>

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: ciruela, plátano, manzana, sandía, kiwi, piña y pera.

Los lunes/ miércoles/ viernes se servirá

Alérgenos de declaración obligatoria.

