

Mayo 2024



CEIP JAUME I
Intolerancia a la lactosa

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><i>FIESTA</i></p>	<p>2</p> <p>Lentejas ECO sin chorizo.</p> <p>Hamburguesa con ketchup</p> <p>Ensalada Morada (lech, lomb, pep)</p> <p>Yogur sin lactosa</p> <p>634.54 KC 34.65 PR 36.32 HC 17.88 LP 1.32 GS</p>	<p>3</p> <p>Espaguetis al pesto rojo(sin queso)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lech, zanah, y aceitunas</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>687.88 KC 19.63 PR 100.70 HC 20.72 LP 3.95 GS</p>
<p>6</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Magro en salsa con verduras</p> <p>Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>585.76 KC 28.45 PR 69.52 HC 19.69 LP 4.52 GS</p>	<p>7</p> <p>Sopa marinera con fideos</p> <p>Rustidera de pollo</p> <p>Ensalada lechuga, zanah, pepino</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>562.62 KC 29.48 PR 68.91 HC 16.81 LP 3.72 GS</p>	<p>8</p> <p>Olleta alicantina ECO</p> <p>Tortilla con pavo</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y tomate</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>719.02 KC 30.07 PR 85.77 HC 18.99 LP 3.78 GS</p>	<p>9</p> <p>Macarrones al pomodoro</p> <p>Fogonero con pisto casero</p> <p>Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas)</p> <p>Helado sin lactosa</p> <p>622.95 KC 27.60 PR 79.16 HC 20.08 LP 4.92 GS</p>	<p>10</p> <p>Alubias estofadas con verduras</p> <p>Filete rebozado casero</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>897.73 KC 38.97 PR 55.72 HC 38.87 LP 12.48 GS</p>
<p>13</p> <p>Arroz a banda</p> <p>Rollitos de pavo y verduras</p> <p>Ensalada huerta (lech, pepino, zanah)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>646.36 KC 27.51 PR 107.64 HC 9.96 LP 1.51 GS</p>	<p>14</p> <p>Lentejas ECO hortelanas</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y aceit.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>738.94 KC 30.57 PR 83.02 HC 26.99 LP 5.03 GS</p>	<p>15</p> <p>Tallarines napolitana con verduras</p> <p>Gallineta con verduritas</p> <p>Ensalada de lechuga, zanah. y lomb.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>728.82 KC 34.08 PR 105.94 HC 15.81 LP 2.55 GS</p>	<p>16</p> <p>Crema de legumbres con verduras</p> <p>Lomo fresco con calabaza</p> <p>Ensalada lechuga, tomate y pepino</p> <p>Helado sin lactosa</p> <p>638.55 KC 28.31 PR 36.22 HC 34.95 LP 12.55 GS</p>	<p>17</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido casero completo</p> <p>Ensalada lechuga, remol. y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>821.27 KC 54.96 PR 84.93 HC 25.94 LP 6.91 GS</p>
<p>20</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>Lomo fresco con menestra</p> <p>Ensalada de lech, espárragos, lombarda</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>672.50 KC 19.82 PR 59.44 HC 36.57 LP 10.76 GS</p>	<p>21</p> <p>Coditos a la Toscana con verdura</p> <p>Ventresca con calabacín</p> <p>Ensalada lechuga, zanah y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>773.45 KC 15.43 PR 95.41 HC 23.60 LP 6.33 GS</p>	<p>22</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla con pavo</p> <p>Ensalada lechuga, pepino y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>713.24 KC 29.12 PR 88.44 HC 22.64 LP 3.90 GS</p>	<p>23</p> <p>Guisado marinero con verduras</p> <p>Pollo a la cazuela</p> <p>Ensalada de lech, zanah, remolacha</p> <p>Helado sin lactosa</p> <p>526.66 KC 33.49 PR 39.92 HC 24.57 LP 6.88 GS</p>	<p>24</p> <p>Crema de guisantes</p> <p>Albóndigas en salsa con verduras</p> <p>Ensalada de lechuga, aceit y lombarda</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>669.04 KC 16.75 PR 70.76 HC 31.50 LP 5.72 GS</p>
<p>27</p> <p>Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis)</p> <p>Salchichas con salteado campestre</p> <p>Ensalada siciliana (lech,tom,olivas)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>869.78 KC 25.50 PR 116.30 HC 32.50 LP 8.71 GS</p>	<p>28</p> <p>Alubias a la jardinera</p> <p>Pollo a la italiana</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y espárr.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>699.16 KC 38.45 PR 52.25 HC 21.37 LP 4.67 GS</p>	<p>29</p> <p>Guisado de magro con verduras</p> <p>Merluza en salsa con zanahoria</p> <p>Ensalada de lechuga, brotes soja y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p>630.70 KC 41.89 PR 64.67 HC 20.61 LP 4.86 GS</p>	<p>30</p> <p>Lentejas castellanas con verduras</p> <p>Tortilla con calabacín</p> <p>Ensalada de lech, zanah. y aceitunas</p> <p>Yogur sin lactosa</p> <p>703.86 KC 34.36 PR 40.94 HC 23.18 LP 4.71 GS</p>	<p>31</p> <p><i>MENÚ ESPECIAL</i></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.

