

CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
kcal 647 Líp 31,7 Prot 33,4 HdC 57	kcal 653 Líp 17,2 Prot 33,5 HdC 91	kcal 698 Líp 36,8 Prot 88,5 HdC 103	kcal 719 Líp 43,2 Prot 28,2 HdC 54	kcal 770 Líp 16,6 Prot 40,4 HdC 115
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zum de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gaspacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
kcal 764 Líp 28,4 Prot 49,7 HdC 77	kcal 780 Líp 30,3 Prot 31,9 HdC 95	kcal 704 Líp 29,5 Prot 31,4 HdC 78	kcal 695 Líp 28,1 Prot 24,3 HdC 86	kcal 728 Líp 27,0 Prot 52,0 HdC 69
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
kcal 631 Líp 29,5 Prot 34,1 HdC 57	kcal 669 Líp 20,9 Prot 22,5 HdC 98	kcal 674 Líp 20,4 Prot 27,2 HdC 95	kcal 730 Líp 29,3 Prot 37,8 HdC 79	kcal 767 Líp 32,7 Prot 45,8 HdC 73

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.



¡FELICES VACACIONES!



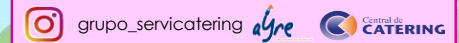
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin avena

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



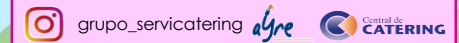
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin pepino

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (no pepino) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (no pepino) (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta (no pepino) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada (no pepino) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin calabaza

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Hamburguesa casera vegetal (no calabaza) con zanahorias rehogadas. Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) PLATO ECO Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) (no calabaza) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin kiwi

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) PLATO ECO Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

Fruta de temporada (no kiwi) 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.



¡FELICES VACACIONES!



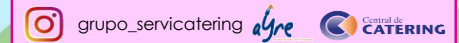
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin melocotón

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

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



¡FELICES VACACIONES!



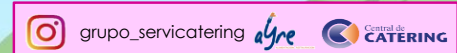
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin melocotón ni prunáceas

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

Fruta de temporada (no melocotón ni prunáceas) 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.



¡FELICES VACACIONES!



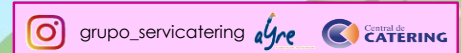
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin paraguaya ni prunáceas

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

Fruta de temporada (no paraguaya ni prunáceas) 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin paraguaya

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

Fruta de temporada (no paraguaya) 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin nueces

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin frutos secos

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin huevo, melón, piña, kiwi ni frutos secos

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de patata (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12) (no huevo ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto "Tortilla" con picadillo de chorizo sarta elaborada con harina de garbanzos sobre cama de patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zum de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) (no huevo) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (4) (no huevo) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) "Tortilla" con chorizo elaborada con harina de garbanzos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

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



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin huevo, kiwi ni nuez

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



grupo_servicatering *ayre*



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de patata (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12) (no huevo ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto "Tortilla" con picadillo de chorizo sarta elaborada con harina de garbanzos sobre cama de patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) (no huevo) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (4) (no huevo) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) "Tortilla" con chorizo elaborada con harina de garbanzos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta

Fruta de temporada (no kiwi) 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin huevo ni frutos secos

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de patata (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12) (no huevo ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto "Tortilla" con picadillo de chorizo sarta elaborada con harina de garbanzos sobre cama de patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) (no huevo) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (4) (no huevo) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) "Tortilla" con chorizo elaborada con harina de garbanzos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin lactosa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
<p><u>Spaguetis integrales</u> al aggio e olio (1,3,6,10)</p> <p>Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p> 	<p>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,6,10,12)(no mahonesa)</p> <p>Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Brócoli rehogado con cebolla y ajito</p> <p>Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p> 	<p>Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Pannini esp. sin alergen (pan, tomate, verdura y orégano) (1,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Gaspacho andaluz</p> <p>Filetes rusos caseros mixtos sin alergen con patatas dado (12)</p> <p>Postre de soja (6,8) o Fruta</p>
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
<p>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4)</p> <p>Zumo de naranja natural</p> 	<p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas</p> <p>Fruta de temporada (*) bebida de soja (6) y pan integral (1,6,10)</p> 	<p>Gaspacho andaluz</p> <p>Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)</p> <p>Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra)</p> <p>Croquetas caseras esp. sin alergen con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Postre de soja con fruta de temporada (6,8)</p> 
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
<p><u>Arroz salteado con champiñones</u></p> <p>Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4)</p> <p>Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Ensalada de legumbres ECO (12)</p> <p>Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>	<p>Gaspacho andaluz</p> <p>Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> 	<p>Puré de verduras de temporada (12)</p> <p>Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10)</p> <p>Postre de soja (6,8) o Fruta</p>

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.



¡FELICES VACACIONES!



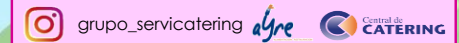
CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin gluten, azúcares ni lactosa

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes) (3,4,6,10,12)(no mahonesa)	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, ajo, aceite de oliva) (12) (sin tomate frito ni triturado)	Gazpacho andaluz
Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4)	Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé	Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12)	Pannini esp.sin alergenos (pan esp.sin alergenos, verdura y orégano)	Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12)
Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)(sin tomate frito ni triturado)	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) (sin tomate frito ni triturado)	Gazpacho andaluz	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (3)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra)(sin tomate frito ni triturado)
Filete de merluza al horno sobre cama de verduras rehogadas (4)	Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas	Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (sin tomate frito ni triturado) con patatitas dado al horno (12)	Ventresca de bacalao a la andaluza (harina de maíz) con ensalada mixta (2,4,14)	Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada (*) bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre de soja con fruta de temporada (6,8)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4)	Ensalada de legumbres ECO (12)	Gazpacho andaluz	Puré de verduras de temporada (12)
Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado	Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta	Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12)	Filete de abadejo a la andaluza (4) con ensalada (harina de maíz)	Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada
Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada	Postre de soja (6,8) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú 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	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) Fruta de temporada	Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zummo de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche (7)	Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (3) Ventresca de bacalao a la andaluza (harina de maíz) con ensalada mixta (2,4,14) Fruta de temporada	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (4) con ensalada (harina de maíz) Fruta de temporada	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú 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	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos cáscara



grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Huevos fritos sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros (no cerdo) con patatas dado (1,3,6,7,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumo de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gaspacho andaluz Ragout de ternera guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Contramuslo de pollo al horno con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin salmón ni trucha

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguetis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zum de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gaspacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú 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	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis esp.sin alergenos al pesto (7) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada de patata (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4,12) (no guisantes ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) Fruta de temporada	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Yogurt natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zummo de naranja natural	Aroz integral con tomate Hamburguesa casera vegetal sin legumbre con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche (7)	Gaspacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alergenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (3) Ventresca de bacalao a la andaluza (harina de maíz) con ensalada mixta (2,4,14) Fruta de temporada	Salteado de verduras c/sofrito de bacon Croquetas caseras esp.sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (4) con ensalada (harina de maíz) Fruta de temporada	Puré de verduras de temporada (12) sin legumbre Ragout de ternera con pasta esp.sin alergenos salteada Yogurt natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin judías blancas ni pintas

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos con patatas dado (1,3,6,7,10) Yogur natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumos de naranja natural	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10)	Gaspacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Risotto de champiñones (7) Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) (no judías blancas ni pintas) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras de temporada (12) Ragout de ternera con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogur natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú sin ternera, cordero, mango, piña, kiwi, melocotón ni derivados, frutos secos (nuez), huevo (sí trazas, rebozados y empanados), lentejas, leche ni derivados

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

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche Spaguettis integrales al aglio e olio (1,3,6,10) Filetitos de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	2 Ensalada de patata (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,12) (no huevo ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	3 - Día Mundial del corredor Brócoli rehogado con cebolla y ajito "Tortilla" con picadillo de chorizo sarta elaborada con harina de garbanzos sobre cama de patatas panaderas (12) Fruta de temporada	4 Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pannini esp. sin alergenos (pan, tomate, verdura y orégano) (1,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	5 Gazpacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergenos con patatas dado (12) Postre de soja (6,8) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno sobre cama de pisto manchego (4) Zumo de naranja natural	9 Aroz integral con tomate Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) bebida de soja (6) y pan integral (1,6,10)	10 Gazpacho andaluz Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	11 Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, pata, caldo de pollo) (1,3,6,10) (no huevo) Ventresca de bacalao a la andaluza con ensalada mixta (1,2,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	12 Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas caseras esp. sin alergenos con ensalada de lechuga y tomate Postre de soja con fruta de temporada (6,8)
15 Arroz salteado con champiñones Filetitos de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y bebida de soja (6)	16 Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (4) (no huevo) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	17 Ensalada de legumbres ECO (12) (no lentejas) "Tortilla" con chorizo elaborada con harina de garbanzos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (12) Fruta de temporada (*)	18 - Día mundial del sushi Gazpacho andaluz Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	19 Puré de verduras de temporada (12) Contramuslo pollo al horno con pasta integral salteada (1,3,6,10) Postre de soja (6,8) o Fruta

Fruta de temporada (no mango, piña, kiwi, melocotón ni derivados) 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú ovo-lacto-vegetariano

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







DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Ensalada de la huerta Spaguettis integrales al pesto (1,3,6,7,10) Fruta de temporada y leche (7) 	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6,7,10,12) (sin atún claro) Falafel de verduras con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Huevos fritos sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada 	Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Pizza Margarita (base precocida tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) 	Gazpacho andaluz Filetes rusos vegetal con patatas dado (1,3,6,7,10) Yogur natural sin azúcar (7) o Fruta
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Pisto manchego (4) Fideuá vegetal (caldo de verduras, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Zumos de naranja natural 	Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Hamburguesa casera vegetal con zanahorias rehogadas Fruta de temporada (*) leche y pan integral (1,6,7,10) 	Gazpacho andaluz Pakoras vegetales con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de fideos (fideos, zanahoria, puerro, caldo de verduras) (1,3,6,10) Falafel de verduras con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Garbanzos ECO c/sofrito de verduras (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Croquetas de verduras caseras con ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo sin azúcar con fruta de temporada (7) 
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Ensalada variada Risotto de champiñones (7) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido y aceitunas laminadas) (3 sin atún claro) Pakoras vegetales con ensalada de la huerta Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Ensalada de legumbres ECO (12) Huevos revueltos con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gazpacho andaluz Falafel de verduras con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) 	Puré de verduras de temporada (12) Filetes rusos vegetal con pasta integral salteada (1,3,6,10) Yogur natural sin azúcar (7) o 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.



¡FELICES VACACIONES!



CEIP DULCE CHACÓN - JUNIO 2026

Menú SIBO

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. **TODAS LAS COMIDAS SE ELABORARÁN SIN AJO NI CEBOLLA**

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering *ayre*



CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 - Día Mundial de la leche	2	3 - Día Mundial del corredor	4	5
Pasta (esp.sin alergen ^{os}) salteados con aceite y orégano Filetit ^{os} de sardinas en aceite c/ensalada de la huerta (no maíz) (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Ensalada de patata (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4,12)(sin guisantes ni mahonesa) Contramuslo pollo al ajillo con tomate grillé Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías verdes hervidas Huevos fritos con picadillo de chorizo sarta sobre cama de patatas panaderas (3,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) Pannini esp.sin alergen ^{os} (pan, tomate, verdura y orégano) (1,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Filetes rusos caseros mixtos sin alergen ^{os} con patatas dado (12) Postre de soja (6,8) o Fruta de temporada
8 - Día mundial de los océanos	9	10	11	12
Pasta (esp.sin alergen ^{os}) salteada con ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón y zanahoria Filete de merluza al horno sobre cama de verduritas (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) (4) Zum ^o de naranja natural	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Arroz integral al laurel Hamburguesa casera vegetal (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) con zanahorias rehogadas Fruta, bebida de soja (6) y pan integral (1,6,10)	Gaspacho andaluz Magro de cerdo guisado (sin tomate frito ni triturado) con patatitas dado al horno (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp.sin alergen ^{os}) (caldo de ave, zanahoria, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Ventresca de bacalao al horno con ensalada mixta (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sanfaina de verduras con bacon (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) Croquetas caseras esp.sin alergen ^{os} de pollo con ensalada de lechuga y tomate Postre de soja con fruta de temporada (6,8)
15	16	17	18 - Día mundial del sushi	19
Arroz salteado con champiñones Filetit ^{os} de caballa en aceite (4) con tomate aliñado Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Ensalada Campera (patata, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Lomo asado en su jugo con ensalada de la huerta (no maíz) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Salteado de verduras (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) Huevos revueltos con chorizo con guarnición de judías verdes salteadas y patatas (3,12) Fruta de temporada (*)	Gaspacho andaluz Filete de abadejo al horno (4) con ensalada (no maíz) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Puré de verduras (12) (no habas, puerro, coles, calabaza ni guisantes) Ragout de ternera con pasta (esp.sin alergen ^{os}) salteada (1,3,6,10) (sin tomate frito ni triturado) Postre de soja (6,8) o Fruta de temporada

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



¡FELICES VACACIONES!

