CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10) kcal 709 Líp 26,1 Prot 27,9 HdC 91	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana kcal 675 Líp 25,6 Prot 30,9 HdC 80	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10) kcal 693 Líp 38,0 Prot 23,9 HdC 64	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada kcal 656 Líp 21,9 Prot 22,1 HdC 93
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana kcal 675 Líp 14,8 Prot 31,8 HdC 103	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10) kcal 684 Líp 23,4 Prot 37,2 HdC 81	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana kcal 675 Líp 12,1 Prot 21,4 HdC 120	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10) kcal 686 Líp 18,2 Prot 26,8 HdC 104	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada kcal 689 Líp 15,5 Prot 34,6 HdC 103
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana kcal 653 Líp 22,7 Prot 34,9 HdC 77	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10) kcal 682 Líp 20,4 Prot 27,8 HdC 97	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana kcal 693 Líp 36,7 Prot 22,9 HdC 68	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10) kcal 656 Líp 21,9 Prot 22,1 HdC 93	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada kcal 694 Líp 33,1 Prot 49,6 HdC 49
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana kcal 641 Líp 17,8 Prot 27,8 HdC 92	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10) kcal 684 Líp 9,6 Prot 22,1 HdC 127	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana kcal 698 Líp 25,1 Prot 30,3 HdC 88	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10) kcal 685 Líp 31,2 Prot 23,6 HdC 77	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada kcal 689 Líp 21,0 Prot 54,1 HdC 71
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera kcal 681 Líp 25,7 Prot 40,0 HdC 72				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin mostaza, miel ni cúrcuma

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin espinacas

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla (patata, cebolla) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (no espinacas) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón (no espinacas) Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera (no calabaza) con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (no calabaza) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de patata (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón (no calabaza) Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin melón

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin mango

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo y patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering · Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3** PLATO ECO	**4**	**5**	**6** DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO ECO
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) PLATO ECO "Tortilla" de espinacas (patata, cebolla,espinacas) elaborada con harina de garbanzo con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) PLATO ECO Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	DÍA PROTEÍNA VEGETAL  Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20** DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO ECO
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" con queso (7) elaborada con harina de garbanzo y ensalada de tomate Manzana PLATO ECO	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la bolognesa de pollo Delicias de bacalao a la romana casera (harina de maíz) con zanahoria asada (2,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno  Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) PLATO ECO "Tortilla" con calabacín y zanahoria elaborada con harina de garbanzo y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3** PLATO eco	**4**	**5**	**6** DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO eco
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) PLATO eco "Tortilla" de espinacas (patata, cebolla,espinacas) elaborada con harina de garbanzo con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) PLATO eco Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	DÍA PROTEÍNA VEGETAL  Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20** DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO eco
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" con queso (7) elaborada con harina de garbanzo y ensalada de tomate Manzana PLATO eco	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la bolognesa de pollo Delicias de bacalao a la romana casera (harina de maíz) con zanahoria asada (2,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno  Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) PLATO eco "Tortilla" con calabacín y zanahoria elaborada con harina de garbanzo y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" de espinacas (patata, cebolla,espinacas) elaborada con harina de garbanzo con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" con queso (7) elaborada con harina de garbanzo y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Pasta esp.sin alergenos a la bolognesa de pollo Delicias de bacalao a la romana casera (harina de maíz) con zanahoria asada (2,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) "Tortilla" con calabacín y zanahoria elaborada con harina de garbanzo y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** con tomate y bacon (1,3,6,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos (3) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (6) (con boniato, aceite de oliva y bebida de soja) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con gajo dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan (SIN GLUTEN) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering aGre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Manzana	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera	Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Arroz con tomate Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina	Pasta esp.sin alergenos a la bolognesa de pollo Delicias de bacalao a la romana casera (harina de maíz) con zanahoria asada (2,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering aire Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10) PLATO eco	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO eco Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Ragout de pavo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) PLATO eco Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) PLATO eco Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	DÍA PROTEÍNA VEGETAL Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana PLATO eco	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, pan rallado, leche, huevo) con guarnición de puré de calabaza (1,3,6,7,10) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,4,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	DÍA PROTEÍNA VEGETAL PLATO eco Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de pollo al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) PLATO eco Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Filete de pollo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan (SIN GLUTEN) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Pasta esp. Sin alergenos con tomate Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Manzana	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (esp.sin alergenos) a la jardinera (no legumbre) con ensalada de tomate y manzana Mandarina	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Crema de verduras sin legumbre (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Coliflor rehogada con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera	Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Arroz integral con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Pasta esp. Sin alergenos al aggio e olio Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina	Crema de calabacín, patatas y puerro Contramuslo de pollo al horno con guarnición de puré de calabaza Banana	Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Crema de verduras sin legumbre (12) Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Arroz con tomate Tortilla francesa (3) con ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina	Pasta esp.sin alergenos a la bolognesa de pollo Delicias de bacalao a la romana casera (harina de maíz) con zanahoria asada (2,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas gajo al horno Pera	Pasta esp. Sin alergenos con chorizo Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahorias salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Sin cordero, mango, piña, kiwi, melocotón ni derivados , frutos secos (nuez), 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Pasta esp. Sin alergenos con tomate Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado con virutas de pavo (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz y atún) (3,4) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** con tomate y bacon (1,3,6,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras esp.sin alergenos de zanahoria, calabacín y puerros Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Pasta esp. Sin alergenos al aggio e olio Huevos revueltos (3) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con virutas de jamón y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza (4) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero esp.sin alergenos (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra) con guarnición de puré de calabaza Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro esp.sin alergenos (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, bebida de soja, harina de maíz) con ens. lechuga y maíz (4) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Filete de aguja sin hueso al horno con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de pollo (1,3,6,10) Delicias de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con zanahoria asada (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (6) (con boniato, aceite de oliva y bebida de soja) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con gajo dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Postre de soja (6,8)** /Fruta de temporada
30				
Arroz caldoso con pescado (4) Cinta de lomo a la plancha con guarnición de zanahoria y judías verdes salteadas Pera				

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

CEIP DULCE CHACÓN – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Ovolactovegetariano

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Manzana y pan integral (1,6,10)	Paella de verduras (pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de verduras, cebolla, ajo, zanahoria) Pakoras vegetales caseras con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) Banana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas caseras vegetales a la jardinera con ensalada de tomate y manzana Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de verduras casero, puerro, zanahoria y fideos integrales (1,3,6,10) Complemento sin carne: garbanzos **ECO**, zanahoria, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Hamburguesa casera vegetal en salsa con puré de patatas y zanahoria Manzana	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de espinacas (patata, cebolla,espinacas) con ensalada mixta (lechuga,tomate,máiz) (3) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis **ECO** a la carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Pakoras vegetales caseras con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Banana	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Tortilla francesa (3) con guarnición de arroz verde Pera y pan integral (1,6,10)	Croquetas caseras de zanahoria, calabacín y puerros (1,3,6,7,10) Potaje de garbanzos con arroz integral y verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) con tomate aliñado **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos revueltos con queso (3,7) y ensalada de tomate Manzana	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Falafel (1,9,10) al horno con pisto manchego (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín, patatas y puerro Filete ruso casero casera vegetal con guarnición de puré de calabaza (7) Banana	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de verduras (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y maíz (1,3,6,7,10) Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de verduras casero, puerro, zanahoria y fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento sin carne: garbanzos **ECO**, zanahoria, patata **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras al pimentón Tortilla francesa (3) con patatas panadera Manzana	Rollitos de primavera (1) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz, zanahoria y aceitunas Mandarina y pan integral (1,6,10)	Spaguettis a la bolognesa de verduras (1,3,6,10) Pakoras vegetales caseras con zanahoria asada Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Hamburguesa casera vegetal al horno con patatas gajo al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Huevos revueltos con calabacín y zanahoria y ensalada mixta de lechuga, aceitunas , tomate y maíz (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** /Fruta de temporada
30				
Judías verdes con zanahorias rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Arroz caldoso con verduras Pera				

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