

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

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

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

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

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

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

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Cena: Pasta + Pescado + Fruta

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

Cena: Verdura + Ave + Fruta

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

14 Crema de Zanahoria ECO. 12
Albóndigas de Ternera en Salsa 6-12
Patatas Dado 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

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

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

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

Cena: Patata + Ave + Fruta

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

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

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

23 Crema de Verduras ECO. 12
Filete de Pollo al Horno
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

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

Cena: Verdura + Ave + Fruta

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

Cena: Patata + Carne + Fruta

27 Codos Napolitana 1-3T-6T-10T
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1
Fruta de Temporada

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

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

30  FESTIVO

31  FESTIVO

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

mediterránea

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

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

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

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

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

1

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

2

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

3

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

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

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

Cena: Pasta + Pescado + Fruta

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

15

Cena: Verdura + Carne + Fruta

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

16

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

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

17

Cena: Verdura + Ave + Fruta

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

Cena: Patata + Ave + Fruta

20 Espirales al Gratén **1-3T-6T-7-10T**
Lacón al horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

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

22

Cena: Verdura + Carne + Fruta

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

23

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Crema de Verduras ECO. **12**
Magro de Cerdo con Tomate.
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

24

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

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

Cena: Verdura + Carne + Fruta

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

29

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

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

30

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



FESTIVO

31

Cena: Patata + Carne + Fruta



FESTIVO

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

mediterránea

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

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

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

6 Potaje de Garbanzos Estofados. 12
Caballa en Aceite 4
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

7 Crema de Calabacín ECO. 12
Pollo Asado 12
Zanahoria Rehogada
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

8 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

2 Patatas a la Riojana 12
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

9 Crema de Zanahoria ECO. 12
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Patatas Panadera. 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

3 COCIDO MADRILEÑO
Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) 6T-12
Cocido Completo con Verduras
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

10 Pasta Sin Gluten con Tomate 6T
Bacaladitos al Horno 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Menestra de Verduras.
Bacaladitos al Horno 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Pescado + Fruta

14 Crema de Zanahoria ECO. 12
Albóndigas de Ternera en Salsa 6-12
Patatas Dado 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

15 Judías Pintas Estofadas. 12
Palometa con Tomate. 4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

16 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) 6T-12
Cocido Completo con Verduras

Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

17 Arroz a Banda. 2T-4-14T
Tortilla de Patata con Calabacín. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

20 Pasta Sin Gluten al Gratén 6T-7
Lacón al horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

21 Estofado de Patatas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

22 Arroz con Tomate.
Merluza al Horno 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

23 Crema de Verduras ECO. 12
Magro de Cerdo con Tomate.
Guisantes Rehogados.
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

24 Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Salmón en Salsa de Eneldo. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

27 Pasta Sin Gluten Napolitana 6T
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

28 Ensalada de Garbanzos 12
Palometa al Horno 2T-4-14T
Patatas Panadera
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

29 Fideuá de Verduras y Pollo (Pasta s/gluten) 6T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-13T
Fruta de Temporada y Postre Especial 1-3-6T-7-8T-12T

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

30  FESTIVO

Cena: Patata + Carne + Fruta

31  FESTIVO

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

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

mediterránea

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

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

Menú Cocina Central Mayo 2024

Sin Lentejas, Garbanzos, Pescado ni Marisco - - CEIP Inmaculada

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

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

1

8 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

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

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

3 COCIDO MADRILEÑO
Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Menestra de Verduras.

Cinta de Lomo Adobado al Horno

Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

14 Crema de Zanahoria ECO. **12**

Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**

Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

15 Judías Pintas Estofadas. **12**

Filete de Pollo al Horno

Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Verdura + Lácteo

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

Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

17 Arroz con Verduras: Cebolla, Pimiento, Champiñón, Calabacín
Tortilla de Patata con Calabacín. **3**

Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

20 Espirales al Gratén **1-3T-6T-7-10T**

Lacón al horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Verdura + Lácteo

21 Estofado de Patatas con Verduras. **12**

Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

22 Arroz con Tomate.

Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Integral y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

23 Crema de Verduras ECO. **12**

Magro de Cerdo con Tomate.
Guisantes Rehogados.
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

24 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

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

Cena: Verdura + Carne + Fruta

28 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Patatas Panadera
Pan y Agua **1**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

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

Cena: Arroz + Verdura + Fruta

30 
FESTIVO

Cena: Patata + Carne + Fruta

31 
FESTIVO

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Cena: Verdura + Carne + Fruta

ALÉRGICOS

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

mediterránea

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

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