

Menú Toledo in situ Diciembre 2024

Sin Lactosa - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) in situ

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2 Lentejas Estofadas con Verduras Magro de Cerdo con Tomate Guisantes Rehogados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Lácteo		3 Macarrones con Chorizo Bacalao al Ajoarriero Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta		4 Judías Verdes con Tomate Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta		5 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		<div>6</div> <div data-kind="parent" data-rs="3"><div></div><div>FESTIVO</div></div>	
9 Crema de Coliflor Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo		10 Arroz con Tomate Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta		11 Garbanzos a la Catalana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta		12 Coditos con Tomate Estofado de Pavo Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		13 Guisantes a la Sevillana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	
16 Crema de Zanahoria ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo		17 Patatas a la Riojana Salmón al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta		18 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo		19 Arroz Campesina Bacalao al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta		20 Macarrones con Tomate Salchichas de Pavo al Horno Patatas Chips Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	

mediterránea

Menú Toledo in situ Diciembre 2024

Sin Frutos Secos - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) in situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Magro de Cerdo con Tomate Guisantes Rehogados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Lácteo	3 Macarrones con Chorizo Bacalao al Ajoarriero Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	4 Judías Verdes con Tomate Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	5 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6  FESTIVO
9 Crema de Coliflor Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	10 Arroz con Tomate Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	11 Garbanzos a la Catalana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	12 Coditos al Gratén Estofado de Pavo Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	13 Guisantes a la Sevillana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta
16 Crema de Zanahoria ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	17 Patatas a la Riojana Salmón al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	18 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	19 Arroz Campesina Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	20 Macarrones con Tomate Salchichas de Pavo al Horno Patatas Chips Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta

mediterránea

Menú Toledo in situ Diciembre 2024

Sin Gluten - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) in situ

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2 Estofado de Patatas con Verduras Magro de Cerdo con Tomate Guisantes Rehogados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Lácteo		3 Pasta Sin Gluten con Chorizo Bacalao al Ajoarriero Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta		4 Judías Verdes con Tomate Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta		5 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo con Verduras Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		6  FESTIVO	
9 Crema de Coliflor Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo		10 Arroz con Tomate Pollo Asado Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta		11 Garbanzos a la Catalana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta		12 Pasta Sin Gluten al Gratén Estofado de Pavo Zanahoria en Guiso Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo		13 Guisantes a la Sevillana Merluza Andaluza (Harina Sin Gluten) Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta	
16 Crema de Zanahoria ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo		17 Patatas a la Riojana Salmón al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta		18 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo con Verduras Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo		19 Arroz Campesina Bacalao al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta		20 Pasta Sin Gluten con Tomate Salchichas de Pavo al Horno Patatas Chips Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial Cena: Verdura + Pescado + Fruta	

mediterránea