

Menú Toledo in situ Septiembre 2025

Sin Lactosa - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan y Agua Piña al Natural Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Judías Verdes Rehogadas Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	10 Lentejas Castellanas Merluza en Salsa Verde Guisantes Rehogados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	11 Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	12 Coditos con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Verdura + Ave + Fruta
15 Judías Verdes con Cebolla y Ajo Magro de Cerdo en Salsa. Patatas Dado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	17 Arroz con Tomate Salmón a la Naranja Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	18 Brócoli Salteado Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	19 Garbanzos a la Catalana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta
22 Espirales con Chorizo Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	23 Crema de Zanahoria ECO Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	24 Paella de Verduras Merluza a la Bilbaina Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	25 Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	26 Guisantes a la Sevillana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Cena: Arroz + Ave + Fruta
29 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	30 Arroz con Tomate Filete de Pollo al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo			

mediterránea

Menú Toledo in situ Septiembre 2025

Sin Gluten - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) In Situ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Piña al Natural Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Judías Verdes Rehogadas Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	10 Estofado de Patatas con Verduras Merluza en Salsa Verde Guisantes Rehogados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	11 Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	12 Pasta Sin Gluten con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
15 Judías Verdes con Cebolla y Ajo Magro de Cerdo en Salsa. Patatas Dado en Guiso Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	17 Arroz con Tomate Salmón a la Naranja Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	18 Brócoli Salteado Pasta Sin Gluten Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	19 Garbanzos a la Catalana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta
22 Pasta Sin Gluten con Chorizo Tortilla Francesa con Queso Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	23 Crema de Zanahoria ECO Pollo Asado Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	24 Paella de Verduras Merluza a la Bilbaina Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	25 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo con Verduras Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	26 Guisantes a la Sevillana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
29 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	30 Arroz con Tomate Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo			

mediterránea

Menú Toledo in situ Septiembre 2025

Sin Frutos Secos - - CEIP Fabrica de Armas (Toledo) In Situ

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan y Agua Piña al Natural Cena: Verdura + Carne + Fruta	9	Judías Verdes Rehogadas Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	10	Lentejas Castellanas Merluza en Salsa Verde Guisantes Rehogados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	11	Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	12	Coditos con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
15	Judías Verdes con Cebolla y Ajo Magro de Cerdo en Salsa. Patatas Dado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16	Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	17	Arroz con Tomate Salmón a la Naranja Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	18	Brócoli Salteado Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	19	Garbanzos a la Catalana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta
22	Espirales con Chorizo Tortilla Francesa con Queso Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	23	Crema de Zanahoria ECO Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	24	Paella de Verduras Merluza a la Bilbaína Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	25	Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	26	Guisantes a la Sevillana Delicias de Bacalao Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
29	Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	30	Arroz con Tomate Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo						

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 Toledo in situ Septiembre 2025

Sin Leche ni deriv., Gluten, Frutos Secos ni Plátano - - CEIP Fabrica de

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Piña al Natural Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Judías Verdes Rehogadas Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	10 Estofado de Patatas con Verduras Merluza en Salsa Verde Guisantes Rehogados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	11 Crema de Calabacín ECO Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	12 Pasta Sin Gluten con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
15 Judías Verdes con Cebolla y Ajo Magro de Cerdo en Salsa. Patatas Dado en Guiso Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	16 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	17 Arroz con Tomate Salmón a la Naranja Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	18 Brócoli Salteado Pasta Sin Gluten Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	19 Garbanzos a la Catalana Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta
22 Pasta Sin Gluten con Chorizo Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	23 Crema de Zanahoria ECO Pollo Asado Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Huevo + Fruta	24 Paella de Verduras Merluza a la Bilbaina Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	25 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo con Verduras Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	26 Guisantes a la Sevillana Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta
29 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Ave + Fruta	30 Arroz con Tomate Filete de Pollo al Horno Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo			

mediterránea