

MENU JUNIO 2023
CEIP RECARTE Y ORNAT

MENU BASAL



1ª SEMANA													JUEVES				1		VIERNES				2							
	LUNES				5		MARTES				6		MIERCOLES				7		JUEVES				8		VIERNES				9	
	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín				Crema de verduritas de temporada				Garbanzos guisados				Filete de merluza al horno con base de cebolla (P)				Borrajá con patata				Sopa de caldo con pasta (G,H*)									
	Bistec de pollo al horno				Revuelto de jamón				Filete de merluza al horno con base de cebolla (P)				Borrajá con patata				Filete de pavo con loncha de queso (L)				Sopa de caldo con pasta (G,H*)									
Lechuga, zanahoria y pepino				Espirales con aceite y oregano				Lechuga, maíz y soja (SO)				Lechuga, tomate y olivas				Lechuga, zanahoria y maíz														
INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Yogurt (L) PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.										
583 76 24 20 862 101 31 36 582 55 24 31 750 59 21 38 574 62 28 19 759 58 46 38 614 64 24 31 727 65 30 39 576 72 20 21 761 76 24 29																														
LUNES				12		MARTES				13		MIERCOLES				14		JUEVES				15		VIERNES				16		
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero				Lentejas guisadas con verduritas (S)				Macarrones (G) con aceite de oliva y oregano				Garbanzos con patata y aceite de oliva				Brócoli con patata y aceite de oliva													
	Filete de gallo al horno				Tortilla de espinacas (H)				Jamoncitos de pollo al horno a la naranja				Hamburguesa de coliflor y queso				Albóndigas de ternera con salsa de tomate													
	Lachuga, maíz y zanahoria				Lechuga, pepino y olivas				Lechuga, zanahoria y soja (SO)				Lechuga, tomate y olivas				Champiñones													
	INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Yogurt (L) PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.													
597 78 23 22 835 90 33 39 620 81 23 23 766 93 26 32 583 62 24 23 854 63 46 47 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 724 58 30 31																														
LUNES				19		MARTES				20		MIERCOLES				21		JUEVES				22		VIERNES				23		
3ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva				Sopa de verduritas (G,H*)				Crema de brócoli, cebolla y patata				Judías pintas guisadas (S)				COMIDA FIN DE CURSO													
	Filete de merluza al horno (P)				Bistec de pollo al horno				Bacalao al horno (P)				Tortilla de patatas (H)				Arroz con salsa de tomate casero													
	Lechuga, olivas y soja (SO)				Mezcla de setas				Lechuga, tomate y maíz				Lechuga, olivas y soja (SO)				Pizza del xef (L,G, P*,SO*,SE*A*,S*,M*)													
	INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Yogurt (L) PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.													
607 68 24 29 740 71 31 38 573 70 28 17 760 78 40 30 599 66 27 25 790 83 35 35 672 90 24 24 760 84 33 34																														
LUNES				19		MARTES				20		MIERCOLES				21		JUEVES				22		VIERNES				23		
4ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero				Lentejas guisadas con verduritas (S)				Macarrones (G) con aceite de oliva y oregano				Garbanzos con patata y aceite de oliva				Brócoli con patata y aceite de oliva													
	Filete de gallo al horno				Tortilla de espinacas (H)				Jamoncitos de pollo al horno a la naranja				Hamburguesa de coliflor y queso				Albóndigas de ternera con salsa de tomate													
	Lachuga, maíz y zanahoria				Lechuga, pepino y olivas				Lechuga, zanahoria y soja (SO)				Lechuga, tomate y olivas				Champiñones													
	INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Yogurt (L) PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.				INF. Fruta de temporada PRI.													
597 78 23 22 835 90 33 39 620 81 23 23 766 93 26 32 583 62 24 23 854 63 46 47 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 724 58 30 31																														
LUNES				19		MARTES				20		MIERCOLES				21		JUEVES				22		VIERNES				23		

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCINADO Y AÑADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLÓGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL.



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA
SERHS FOOD
1 JUN 2023
Epto. Distrito y Nación
Gloria Puga Nuñez
Col. N. M. CAT001322



TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Valores nutricionales:

INF. (3-8 AÑOS)

PRI.: (9-12 AÑOS)

Naranja: Energía (Kcal)

Azul: hidratos de carbono (g)

Rojo: proteínas (g)





MENU JUNIO 2023

CEIP RECARTE Y ORNAT

MENU SIN CERDO



1ª SEMANA																																					JUEVES 1								VIERNES 2															
	Espirales con salsa de tomate												Escalopa de pollo												Lechuga, olivas y maíz												Fruta de temporada								Fruta de temporada								Fruta de temporada							
	INF. 689 94 23 25 960 117 32 42 677 90 30 29 817 87 42 34												PRI. INF. 677 90 30 29 817 87 42 34												PRI. INF. 677 90 30 29 817 87 42 34								PRI. INF. 677 90 30 29 817 87 42 34																											
LUNES 5												MARTES 6												MIÉRCOLES 7												JUEVES 8								VIERNES 9																
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín												Crema de verduritas de temporada												Garbanzos estofados con espinacas												Borrajá con patata								Sopa de caldo con pasta															
	Bistec de pollo al horno												Tortilla de patatas												Filete de merluza al horno con base de cebolla												Filete de pavo con loncha de queso								Colitas de rape a la marinera															
	Lechuga, zanahoria y pepino												Espirales con aceite y oregano												Lechuga, maíz y soja												Lechuga, olivas y tomate								Lechuga, zanahoria y maíz															
INF. 583 76 24 20 862 101 31 36 590 55 24 31 750 59 21 38 574 63 27 21 759 58 46 38 614 64 24 31 727 65 30 39 576 72 20 21 761 76 24 29												PRI. INF. 590 55 24 31 750 59 21 38 574 63 27 21 759 58 46 38 614 64 24 31 727 65 30 39 576 72 20 21 761 76 24 29												PRI. INF. 574 63 27 21 759 58 46 38 614 64 24 31 727 65 30 39 576 72 20 21 761 76 24 29								PRI. INF. 614 64 24 31 727 65 30 39 576 72 20 21 761 76 24 29																												
LUNES 12												MARTES 13												MIÉRCOLES 14								JUEVES 15								VIERNES 16																				
3ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero												Lentejas guisadas con verduritas (S)												Macarrones con aceite de oliva y oregano												Garbanzos con patata y aceite de oliva								Brócoli con patata y aceite de oliva															
	Filete de gallo al horno												Tortilla de espinacas												Jamoncitos de pollo al horno a la naranja												Hamburguesa de coliflor y queso								Filet de merluza con salsa de tomate															
	Lachuga, maíz y zanahoria												Lechuga, pepino y olivas												Lechuga, zanahoria y soja (SO)												Lechuga, tomate y olivas								Champiñones															
INF. 597 78 23 22 835 90 33 39 620 81 23 23 766 93 26 32 583 62 24 23 854 63 46 47 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 624 58 30 31												PRI. INF. 620 81 23 23 766 93 26 32 583 62 24 23 854 63 46 47 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 624 58 30 31												PRI. INF. 583 62 24 23 854 63 46 47 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 624 58 30 31								PRI. INF. 601 68 15 31 749 86 26 34 593 54 28 30 624 58 30 31																												
LUNES 19												MARTES 20												MIÉRCOLES 21								JUEVES 22								VIERNES 23																				
4ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva												Sopa de verduritas												Crema de brócoli, cebolla y patata												Judías pintas guisadas								COMIDA FIN DE CURSO															
	Filete de merluza al horno												Bistec de pollo al horno												Bacalao al horno (P)												Tortilla de patatas								Arroz con salsa de tomate casero															
	Lechuga, olivas y soja (SO)												Mezcla de setas												Lechuga, tomate y maíz												Lechuga, olivas y soja (SO)								Pizza margarita															
INF. 607 68 24 29 740 71 31 38 573 70 28 17 760 78 40 30 599 66 27 25 790 83 35 35 672 90 24 24 760 84 33 34												PRI. INF. 573 70 28 17 760 78 40 30 599 66 27 25 790 83 35 35 672 90 24 24 760 84 33 34												PRI. INF. 599 66 27 25 790 83 35 35 672 90 24 24 760 84 33 34								PRI. INF. 672 90 24 24 760 84 33 34								 																				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NUNCA PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA
SERHS FOOD
C/da. Pinar de las Ciencias
46100 BURJASSOT (VALENCIA)
C.I.F. B01111111



TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Valores nutricionales:
INF. (3-8 AÑOS)
PRI.: (9-12 AÑOS)



	EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
	COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
	Y ACEITE ALTO OLEICO
	LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



INF. (3-8 AÑOS)
PRI.: (9-12 AÑOS)



MENU JUNIO 2023

CEIP RECARTE Y ORNAT

MENU SIN LACTOSA



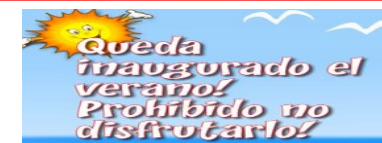
1ª SEMANA							JUEVES1		VIERNES2	
							Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo sin leche Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada		Lentejas guisadas con verduras Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada	
	LUNES	5	MARTES	6	MIÉRCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES	9
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín Bistec de pollo al horno Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada		Crema de verduritas de temporada Revuelto de champiñones Espirales con aceite y oregano Fruta de temporada		Garbanzos estofados Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt de soja		Borrajá con patata Filete de pavo con queso (S/L) Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada		Sopa de caldo con pasta Colas de rape con salsa marinera Lechuga, zanahoria y maiz Fruta de temporada	
	LUNES	12	MARTES	13	MIÉRCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES	16
3ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero Filete de gallo al horno Lachuga, maiz y zanahoria Fruta de temporada		Lentejas guisadas con verduritas Tortilla de espinacas Lechuga, pepino y olivas Fruta de temporada		Macarrones con aceite de oliva y oregano Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja Lechuga, zanahoria y soja Yogurt de soja		Garbanzos con patata y aceite de oliva Hamburguesa de coliflor y queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		Brócoli con patata y aceite de oliva Fingers de pescado con salsa de tomate Champiñones Fruta de temporada	
	LUNES	19	MARTES	20	MIÉRCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES	23
4ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva Filete de merluza al horno (P) Lechuga, olivas y soja (SO) Fruta de temporada		Sopa de verduritas con pasta Bistec de pollo al horno Mezcla de setas Fruta de temporada		Crema de brócoli, cebolla y patata Bacalao al horno Lechuga, tomate y maiz Yogurt de soja		 Judías pintas guisadas Tortilla de patatas Lechuga , olivas y soja Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza con queso S/L Helado S/L	
									 	

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL





MENU JUNIO 2023

CEIP RECARTE Y ORNAT

MENU SIN PESCADO



1ª SEMANA							JUEVES		1	VIERNES		2
	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada		Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Tortilla francesa Variedad de ensaladas Fruta de temporada									
	LUNES	5	MARTES	6	MIÉRCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES	9		
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín Bistec de pollo al horno Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada		Crema de verduritas de temporada Revuelto de jamón Espirales con aceite y oregano Fruta de temporada		Garbanzos estofados Lomo al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt		Borrajá con patata Filete de pavo con loncha de queso Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada		Sopa de caldo con pasta Fingers de pollo Lechuga, zanahoria y maiz Fruta de temporada			
	LUNES	12	MARTES	13	MIÉRCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES	16		
3ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero Filete de pavo al horno Lachuga, maiz y zanahoria Fruta de temporada		Lentejas guisadas con verduritas Tortilla de calabacín Lechuga, pepino y olivas Fruta de temporada		Macarrones con aceite de oliva y oregano Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja Lechuga, zanahoria y soja Yogurt		Garbanzos con patata y aceite de oliva Hamburguesa de coliflor y queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		Brócoli con patata y aceite de oliva Albóndigas de ternera con salsa de tomate Champiñones Fruta de temporada			
	LUNES	19	MARTES	20	MIÉRCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES	23		
4ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva Tortilla de patatas Lechuga, olivas y soja Fruta de temporada		Sopa de verduritas Bistec de pollo al horno Mezcla de setas Fruta de temporada		Crema de brócoli, cebolla y patata Salchichas al horno Lechuga, tomate y maiz Yogurt 		 Judías pintas guisadas Tortilla de patatas Lechuga , olivas y soja Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado  			

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

TODOS LOS MIÉRCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL





MENU JUNIO 2023

CEIP RECARTE Y ORNAT



MENU SIN FRUTOS SECOS

1ª SEMANA					JUEVES		1	VIERNES		2
	  				Espirales con salsa de tomate			Lentejas a la riojana (chorizo y verduras)		
	LUNES	5	MARTES	6	MIERCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES	9
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín Bistec de pollo al horno Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada		Crema de verduritas de temporada Revuelto de jamón Espirales con aceite y oregano Fruta de temporada		Garbanzos estofados Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maíz y soja Yogurt		Borrajá con patata Filete de pavo con loncha de queso Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada		Sopa de caldo con pasta Colitas de rape a la marinera Lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada	
	LUNES	12	MARTES	13	MIERCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES	16
3ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero Filete de gallo al horno Lachuga, maíz y zanahoria Fruta de temporada		Lentejas guisadas con verduritas Tortilla de espinacas Lechuga, pepino y olivas Fruta de temporada		Macarrones con aceite de oliva y oregano Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja Lechuga, zanahoria y soja Yogurt		Garbanzos con patata y aceite de oliva Hamburguesa de coliflor y queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		Brócoli con patata y aceite de oliva Albóndigas de ternera con salsa de tomate Champiñones Fruta de temporada	
	LUNES	19	MARTES	20	MIERCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES	23
4ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva Filete de merluza al horno Lechuga, olivas y soja Fruta de temporada		Sopa de verduritas Bistec de pollo al horno Mezcla de setas Fruta de temporada		Crema de brócoli, cebolla y patata Bacalao al horno Lechuga, tomate y maíz Yogurt		 Judías pintas guisadas Tortilla de patatas Lechuga, olivas y soja Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado (S/FS)  	

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Una alimentación saludable





MENU JUNIO 2023

CEIP RECARTE Y ORNAT

MENU SIN GARBANZOS Y SIN PESCADO



1ª SEMANA					JUEVES		1	VIERNES		2
	  				Espirales con salsa de tomate			Lentejas a la riojana (chorizo y verduras)		
	LUNES	5	MARTES	6	MIERCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES	9
2ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate, cebolla y calabacín Bistec de pollo al horno Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada				Crema de verduritas de temporada Revuelto de jamón y queso Espirales con aceite y oregano Fruta de temporada		Lentejas estofadas con espinacas Lomo al horno con base de cebolla Lechuga, maíz y soja Yogurt		Borraja con patata Lomo con loncha de queso Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	
	LUNES	12	MARTES	13	MIERCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES	16
3ª SEMANA	Arroz con salsa de tomate casero Filete de pavo al horno Lachuga, maíz y zanahoria Fruta de temporada				Lentejas guisadas con verduritas Tortilla espinacas Lechuga, pepino y olivas Fruta de temporada		Macarrones con aceite de oliva y oregano Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja Lechuga, zanahoria y soja Yogurt		Judías blancas con patata y aceite de oliva Hamburguesa de coliflor y queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	
	LUNES	19	MARTES	20	MIERCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES	23
4ª SEMANA	Coliflor i patata con aceite de oliva Tortilla de patatas Lechuga, olivas y soja Fruta de temporada				Crema de brócoli, cebolla y patata Salchichas al horno Lechuga, tomate y maíz Yogurt		 Judías pintas guisadas Tortilla de patatas Lechuga, olivas y soja Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita Helado	
									 	

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE ALTO OLEICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL

SERHS FOOD
 C/10, 100m. 100m. 100m.
 0111 111 111 111
 0111 111 111 111



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Una alimentación saludable

