


Menú Toledo Marzo 2024

Sin Cerdo - - CEIP Ntra Sñra De La Natividad (Guadamur)



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>4</div> <div>Crema de Calabacín ECO. Espirales a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate Salmón en Salsa de Eneldo. Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>6</div> <div>Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>7</div> <div>Guiso de Verduras ECO con Patatas. Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>1</div> <div>Macarrones con Tomate Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>11</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>12</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Macarrones con Tomate Bacaladitos al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>13</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Arroz Campesina. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>14</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo  Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>8</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Guisantes Rehogados Merluza al Horno Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur</div>
<div>18</div> <div>Cena: Arroz + Ave + Lácteo Brócoli Salteado Albóndigas de Ternera en Salsa Guisantes Rehogados. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>19</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Paella de Verduras. Filete de Pollo al Horno Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>20</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa con Atún. Ensalada Tricolor Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>21</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Judías Blancas con Choco. Pollo Asado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>15</div> <div>Cena: Pasta + Ave + Fruta Judías Blancas Estofadas con Verduras. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>25</div> <div>Cena: Patata + Huevo + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>26</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo <div> FESTIVO</div></div>	<div>27</div> <div>Cena: Arroz + Carne + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>28</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>22</div> <div>Cena: Patata + Ave + Fruta Coditos al Gratén Merluza a la Bilbaína Pimiento Asado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial</div>
				<div>29</div> <div>Cena: Verdura + Ave + Fruta <div> FESTIVO</div></div>

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 Marzo 2024

Sin Carne - - CEIP Ntra Sñra De La Natividad (Guadamur)





Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>4</div> <div>Crema de Calabacín ECO. Espirales con Tomate. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate Salmón en Salsa de Eneldo. Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>6</div> <div>Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>7</div> <div>Guiso de Verduras ECO con Patatas. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>1</div> <div>Macarrones con Tomate Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>11</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Crema de Verduras ECO. Merluza al Horno Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>12</div> <div>Cena: Patata + Verdura + Fruta Macarrones con Tomate Bacaladitos al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>13</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Arroz Campesina. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>14</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras.  Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>15</div> <div>Cena: Pasta + Verdura + Fruta Judías Blancas Estofadas con Verduras. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>18</div> <div>Cena: Arroz + Verdura + Lácteo Brócoli Salteado Tortilla Francesa. Guisantes Rehogados. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>19</div> <div>Cena: Verdura + Legumbre + Fruta Paella de Verduras. Bacaladitos al Horno Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>20</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa con Atún. Ensalada Tricolor Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>21</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Judías Blancas con Choco. Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>22</div> <div>Cena: Arroz + Verdura + Fruta Coditos al Gratén Merluza a la Bilbaína Pimiento Asado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial</div>
<div>25</div> <div>Cena: Patata + Pescado + Fruta</div>	<div>26</div> <div>Cena: Pasta + Verdura + Lácteo</div>	<div>27</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Fruta</div>	<div>28</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta</div>	<div>29</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>
<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>

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 Marzo 2024

Sin Gluten - - CEIP Ntra Sñra De La Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>4</div> <div>Crema de Calabacín ECO. Pasta Sin Gluten Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate Salmón en Salsa de Eneldo. Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>6</div> <div>Crema de Verduras ECO. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>7</div> <div>Guiso de Verduras ECO con Patatas. Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>1</div> <div>Pasta Sin Gluten con Tomate Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>11</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Crema de Verduras ECO. Cinta de Lomo Adobado al Horno Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>12</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Pasta Sin Gluten con Tomate Bacaladitos al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>13</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Arroz Campesina. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>14</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo con Verduras Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>15</div> <div>Cena: Pasta + Ave + Fruta Judías Blancas Estofadas con Verduras. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>18</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Brócoli Salteado Albóndigas de Ternera en Salsa Guisantes Rehogados. Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>19</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Paella de Verduras. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>20</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Estofado de Patatas con Verduras. Tortilla Francesa con Atún. Ensalada Tricolor Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>21</div> <div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta Judías Blancas con Choco. Pollo Asado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>22</div> <div>Cena: Patata + Ave + Fruta Pasta Sin Gluten al Gratén Merluza a la Bilbaína Pimiento Asado en Guiso Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial</div>
<div>25</div> <div>Cena: Patata + Huevo + Fruta</div>	<div>26</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>	<div>27</div> <div>Cena: Arroz + Carne + Fruta</div>	<div>28</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta</div>	<div>29</div> <div>Cena: Verdura + Ave + Fruta</div>
<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>	<div> FESTIVO</div>




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 Marzo 2024

Sin Huevo - - CEIP Ntra Sñra De La Natividad (Guadamur)




Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>4</div> <div>Crema de Calabacín ECO. Pasta Sin Huevo Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate Salmón en Salsa de Eneldo. Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>6</div> <div>Lentejas con Chorizo. Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>7</div> <div>Guiso de Verduras ECO con Patatas. Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>1</div> <div>Pasta Sin Huevo con Tomate Cinta de Lomo Adobado al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>11</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Crema de Verduras ECO. Cinta de Lomo Adobado al Horno Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>12</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Pasta Sin Huevo con Tomate Bacaladitos al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>13</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Arroz Campesina. Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>14</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo con Verduras  Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>8</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Guisantes Rehogados Merluza al Horno Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur</div>
<div>18</div> <div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Brócoli Salteado Albóndigas de Ternera en Salsa Guisantes Rehogados. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>19</div> <div>Cena: Verdura + Carne + Fruta Paella de Verduras. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>20</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Lentejas Estofadas con Verduras. Caballa al Horno. Ensalada Tricolor Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>21</div> <div>Cena: Arroz + Verdura + Fruta Judías Blancas con Choco. Pollo Asado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>15</div> <div>Cena: Pasta + Ave + Fruta Judías Blancas Estofadas con Verduras. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>25</div> <div>Cena: Patata + Verdura + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>26</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo <div> FESTIVO</div></div>	<div>27</div> <div>Cena: Arroz + Carne + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>28</div> <div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta <div> FESTIVO</div></div>	<div>22</div> <div>Cena: Patata + Ave + Fruta Pasta Sin Huevo al Gratin Merluza a la Bilbaína Pimiento Asado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial</div>
				<div>29</div> <div>Cena: Verdura + Ave + Fruta <div> FESTIVO</div></div>

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 Marzo 2024

Sin Atún - - CEIP Ntra Sñra De La Natividad (Guadamur)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>4</div> <div>Crema de Calabacín ECO. Espirales a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>5</div> <div>Arroz con Tomate Salmón en Salsa de Eneldo. Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>6</div> <div>Lentejas con Chorizo. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>7</div> <div>Guiso de Verduras ECO con Patatas. Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>1</div> <div>Macarrones a la Mallorquina Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>11</div> <div><div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>Crema de Verduras ECO. Cinta de Lomo Adobado al Horno Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>12</div> <div><div>Cena: Verdura + Carne + Fruta</div>Macarrones con Tomate Bacaladitos al Horno Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>13</div> <div><div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo</div>Arroz Campesina. Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>14</div> <div><div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>Sopa de Cocido Cocido Completo con Verduras  Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>8</div> <div><div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>Guisantes Rehogados Merluza al Horno Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur</div>
<div>18</div> <div><div>Cena: Arroz + Pescado + Lácteo</div>Brócoli Salteado Albóndigas de Ternera en Salsa Guisantes Rehogados. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>19</div> <div><div>Cena: Verdura + Carne + Fruta</div>Paella de Verduras. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>20</div> <div><div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div>Lentejas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Ensalada Tricolor Pan Integral y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>21</div> <div><div>Cena: Verdura + Huevo + Fruta</div>Judías Blancas con Choco. Pollo Asado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>	<div>15</div> <div><div>Cena: Pasta + Ave + Fruta</div>Judías Blancas Estofadas con Verduras. Caballa en Salsa. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada</div>
<div>25</div> <div><div>Cena: Patata + Huevo + Fruta</div><div> FESTIVO</div></div>	<div>26</div> <div><div>Cena: Verdura + Pescado + Lácteo</div><div> FESTIVO</div></div>	<div>27</div> <div><div>Cena: Arroz + Carne + Fruta</div><div> FESTIVO</div></div>	<div>28</div> <div><div>Cena: Verdura + Pescado + Fruta</div><div> FESTIVO</div></div>	<div>22</div> <div><div>Cena: Patata + Ave + Fruta</div>Coditos al Gratén Merluza a la Bilbaína Pimiento Asado en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada y Postre Especial</div>
				<div>29</div> <div><div>Cena: Verdura + Ave + Fruta</div><div> FESTIVO</div></div>

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.