Diciembre 2026

No Cerdo - . - CEIP CABALLERO DE LA ROSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Fideua de Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Integral	2 Coliflor con Patatas Alubias Pintas Estofadas Zanahorias en Guiso Fruta de Temporada Pan	3 Arroz Integral con Salsa Teriyaki Merluza al Ajo y Perejil Fritada Yogur Natural Pan Integral	4 Crema de Zanahoria Contramuslos de Pollo Asado Ensalada de Lechuga y Maíz Macedonia Casera Pan
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 Crema de Verduras ECO Tortilla Española Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan	10 Coditos con Tomate Merluza en Salsa Verde Guisantes Yogur Natural Pan Integral	11 Garbanzos a la Sevillana Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga Macedonia Casera Pan
14 Brócoli Guisado Lentejas Estofadas Patatas en Guiso Fruta de Temporada Pan	15 Menestra de Verduras Rehogadas Pollo Asado Pimientos Rojos Asados Fruta de Temporada Pan Integral	16 Macarrones Integrales con Salsa de Tomate Limanda en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	17 Alubias Blancas Guisadas Huevos con Salsa Besamel Ensalada de Lechuga y Zanahoria Yogur Natural Pan Integral	18 Paella de Verduras Salmón al Limón Ensalada de Tomate Macedonia Casera Pan
21 Arroz Integral Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	22 Crema de Calabacín ECO Escalope de Pollo Casero Patatas Dado Postre Especial	23	24	25

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ.

Diciembre 2026

Sin Gluten - . - CEIP CABALLERO DE LA ROSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Macarrones con Verduras SIN GLUTEN/HUEVO Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	2 Coliflor con Patatas Alubias Pintas Estofadas Zanahorias en Guiso Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	3 Arroz Integral con Tomate Merluza al Ajo y Perejil Fritada Yogur Natural Pan Sin Gluten	4 Crema de Zanahoria Filete de Cabezada de Cerdo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Macedonia Casera Pan Sin Gluten
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 Crema de Verduras ECO Tortilla Española Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	10 Macarrones con Salsa de Tomate SIN GLUTEN/HUEVO Merluza en Salsa Verde Guisantes Yogur Natural Pan Sin Gluten	11 Garbanzos a la Sevillana Lomo al Ajillo Ensalada de Lechuga Macedonia Casera Pan Sin Gluten
14 Brócoli Guisado Tortilla Francesa Patatas Bravas Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	15 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Pimientos Rojos Asados Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	16 Macarrones con Salsa de Tomate SIN GLUTEN/HUEVO Limanda en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	17 Alubias Blancas Guisadas Huevos con Salsa Besamel Ensalada de Lechuga y Zanahoria Yogur Natural Pan Sin Gluten	18 Paella de Verduras Salmón al Limón Ensalada de Tomate Macedonia Casera Pan Sin Gluten
21 Arroz Integral Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	22 Crema de Calabacín ECO Contramuslos de Pollo Asado Patatas Dado Postre Especial Pan Sin Gluten	23	24	25

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ.

Diciembre 2026

Sin Lentejas - . - CEIP CABALLERO DE LA ROSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Fideua de Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Integral	2 Coliflor con Patatas Alubias Pintas Estofadas Zanahorias en Guiso Fruta de Temporada Pan	3 Arroz Integral con Salsa Teriyaki Merluza al Ajo y Perejil Fritada Yogur Natural Pan Integral	4 Crema de Zanahoria Filete de Cabezada de Cerdo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Macedonia Casera Pan
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 Crema de Verduras ECO Tortilla Española Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan	10 Coditos con Tomate Merluza en Salsa Verde Guisantes Yogur Natural Pan Integral	11 Garbanzos a la Sevillana Lomo al Ajillo Ensalada de Lechuga Macedonia Casera Pan
14 Brócoli Guisado Tortilla Francesa Patatas Bravas Fruta de Temporada Pan	15 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Pimientos Rojos Asados Fruta de Temporada Pan Integral	16 Macarrones Integrales con Salsa de Tomate Limanda en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	17 Alubias Blancas Guisadas Huevos con Salsa Besamel Ensalada de Lechuga y Zanahoria Yogur Natural Pan Integral	18 Paella de Verduras Salmón al Limón Ensalada de Tomate Macedonia Casera Pan
21 Arroz Integral Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	22 Crema de Calabacín ECO Escalope de Pollo Casero Patatas Dado Postre Especial	23	24	25

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ.