

Menú Toledo in situ Octubre 2026

Sin Gluten - - CEIP Alfonso VI

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5

Crema de Zanahoria ECO

Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido)

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

6

Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe

Pollo al Ajillo

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada



13

Coliflor a la Gallega

Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

20

Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo

Caballa en Aceite

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

27

Estofado de Patatas con Verduras

Abadejo al Limón

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

7

Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Cocido Completo

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

14

Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata

Tortilla Francesa

Ensalada de Lechuga y Tomate

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada



21

Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Cocido Completo

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

28

Crema Fina de Patata

Pollo Asado

Champiñón Rehogado

Pan Sin Gluten y Agua

Fruta de Temporada

1

Arroz con Salsa de Pimientos Asados

Salchichas de Pavo al Horno

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Sin Gluten y Agua

Macedonia de Fruta Casera

8

Patatas a la Riojana

Merluza a la Marinera

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Sin Gluten y Agua

Macedonia de Fruta Casera

15

Arroz con Calamares

Palometa con Tomate

Ensalada de Lechuga

Pan Sin Gluten y Agua

Macedonia de Fruta Casera

22

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave

Abadejo al Horno

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan Sin Gluten y Agua

Macedonia de Fruta Casera

29

Sopa de Arroz con Calamares

Tortilla Francesa de York

Ensalada de Lechuga

Pan Sin Gluten y Agua

Macedonia de Fruta Casera

2

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves

Pan Sin Gluten y Agua

Yogur



9

Crema de Calabacín y Puerro

Arroz Meloso con Verduritas

Pan Sin Gluten y Agua

Yogur



16

Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo)

Garbanzos Crujientes al Horno

Pan Sin Gluten y Agua

Yogur



23

Arroz Pizzero

Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan Sin Gluten y Agua

Yogur



30

Crema de Zanahoria ECO y Manzana

Alubias Suaves

Pan Sin Gluten y Agua

Yogur



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 Octubre 2026

Sin Lactosa - - CEIP Alfonso VI

Lunes

- 5**
- Crema de Zanahoria ECO
 - Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido)
 - Ensalada de Lechuga y Zanahoria
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada



- 12**
- 19**
- Lentejas Castellanas
 - Tortilla de Patata con Cebolla.
 - Ensalada de Lechuga y Maíz
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada

- 26**
- Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras
 - Lomo al Ajillo al Horno
 - Ensalada de Lechuga y Zanahoria
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada

Martes

- 6**
- Pasta (integral) Salteada**
- Pollo al Ajillo
 - Ensalada de Lechuga y Cebolla
 - Pan Integral y Agua
 - Fruta de Temporada

- 13**
- Coliflor a la Gallega
 - Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
 - Pan Integral y Agua
 - Fruta de Temporada

- 20**
- Macarrones Integrales al Ajillo
 - Caballa en Aceite
 - Ensalada de Lechuga y Cebolla
 - Pan Integral y Agua
 - Fruta de Temporada

- 27**
- Lentejas Hortelanas
 - Abadejo al Limón
 - Ensalada de Lechuga y Maíz
 - Pan Integral y Agua
 - Fruta de Temporada

Miércoles

- 7**
- Sopa de Cocido
 - Cocido Completo

- Pan y Agua
- Fruta de Temporada

- 14**
- Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata
 - Tortilla Francesa
 - Ensalada de Lechuga y Tomate
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada

- 21**
- Sopa de Cocido
 - Cocido Completo
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada

- 28**
- Crema Fina de Patata
 - Pollo Asado**
 - Champiñón Rehogado**
 - Pan y Agua
 - Fruta de Temporada

Jueves

- 1**
- Arroz con Salsa de Pimientos Asados
 - Salchichas de Pavo al Horno**
 - Tomate Aliñado con AOVE
 - Pan Integral y Agua
 - Macedonia de Fruta Casera

- 8**
- Patatas a la Riojana
 - Merluza a la Marinera
 - Tomate Aliñado con AOVE
 - Pan Integral y Agua
 - Macedonia de Fruta Casera

- 15**
- Arroz con Calamares
 - Palometa con Tomate
 - Ensalada de Lechuga
 - Pan Integral y Agua
 - Macedonia de Fruta Casera



- 22**
- Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
 - Abadejo al Horno**
 - Ensalada de Lechuga y Zanahoria
 - Pan Integral y Agua
 - Macedonia de Fruta Casera

- 29**
- Sopa de Arroz con Calamares
 - Tortilla Francesa de York
 - Ensalada de Lechuga
 - Pan Integral y Agua
 - Macedonia de Fruta Casera

Viernes

- 2**
- Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
 - Alubias Suaves

- Pan y Agua
- Yogur de Soja**



- 9**
- Crema de Calabacín y Puerro
 - Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso

- Pan y Agua
- Yogur de Soja**



- 16**
- Sopa de la Huerta
 - Garbanzos Crujientes al Horno

- Pan y Agua
- Yogur de Soja**



- 23**
- Arroz con Tomate**
 - Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

- Pan y Agua
- Yogur de Soja**



- 30**
- Crema de Zanahoria ECO y Manzana
 - Alubias Suaves

- Pan y Agua
- Yogur de Soja**



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 Octubre 2026

Sin Cerdo - - CEIP Alfonso VI

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5

Crema de Zanahoria ECO

Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido)

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan y Agua

Fruta de Temporada

6

Macarrones Integrales con salsa al Pepe

Pollo al Ajillo

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada



13

Coliflor a la Gallega

Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

20

Macarrones Integrales al Ajillo

Caballa en Aceite

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

27

Lentejas Hortelanas

Abadejo al Limón

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

7

Sopa de Fideos

Cocido Sin Cerdo

Pan y Agua

Fruta de Temporada

14

Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata

Tortilla Francesa

Ensalada de Lechuga y Tomate

Pan y Agua

Fruta de Temporada

21

Sopa de Fideos

Cocido Sin Cerdo

Pan y Agua

Fruta de Temporada

28

Crema Fina de Patata

Albóndigas de Pollo Estofadas

Zanahoria en Guiso

Pan y Agua

Fruta de Temporada

1

Arroz con Salsa de Pimientos Asados

Croquetas de Bacalao

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

8

Estofado de Patatas con Verduras

Merluza a la Marinera

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

15

Arroz con Calamares

Palometa con Tomate

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

22

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave

Escalope de Merluza

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

29

Sopa de Arroz con Calamares

Tortilla Francesa

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

2

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur



9

Crema de Calabacín y Puerro

Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso

Pan y Agua

Yogur



16

Sopa de la Huerta

Garbanzos Crujientes al Horno

Pan y Agua

Yogur



23

Arroz Pizzero

Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan y Agua

Yogur



30

Crema de Zanahoria ECO y Manzana

Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur



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.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Crema de Zanahoria ECO
Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido)
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Fruta de Temporada



6 Arroz Rehogado
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Cebolla
Fruta de Temporada

7 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata
Fruta de Temporada

1 Arroz con Salsa de Pimientos Asados
Salchichas de Pavo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE
Macedonia de Fruta Casera

2 Crema de Verduras ECO
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Champiñón Rehogado
Yogur

12 Festivo

13 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
Fruta de Temporada

14 Estofado de Patatas con Verduras
Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Tomate
Fruta de Temporada

8 Estofado de Patatas con Verduras.
Merluza a la Marinera
Tomate Aliñado con AOVE
Macedonia de Fruta Casera

9 Crema de Calabacín y Puerro
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Champiñón Rehogado
Yogur

19 Crema de Verduras ECO.
Tortilla de Patata con Cebolla.
Ensalada de Lechuga y Maíz
Fruta de Temporada

20 Estofado de Patatas con Verduras
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Cebolla
Fruta de Temporada

21 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata
Fruta de Temporada

15 Arroz con Calamares
Palometa con Tomate
Ensalada de Lechuga
Macedonia de Fruta Casera

16 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo
Cinta de Lomo al Horno
Pimientos Asados
Yogur

26 Crema de Verduras ECO
Lomo al Ajillo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Fruta de Temporada

22 Crema de Zanahoria ECO
Abadejo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Macedonia de Fruta Casera

28 Crema Fina de Patata
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Fruta de Temporada

23 Arroz Pizzero
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Pimientos Asados
Yogur

27 Estofado de Patatas con Verduras
Abadejo al Limón
Ensalada de Lechuga y Maíz
Fruta de Temporada

29 Sopa de Arroz con Calamares
Tortilla Francesa.
Ensalada de Lechuga
Macedonia de Fruta Casera

30 Crema de Zanahoria ECO y Manzana
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Pimientos Asados
Yogur



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 Octubre 2026

Sin Proteína de la Leche de Vaca - - CEIP Alfonso VI

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5 Crema de Zanahoria ECO Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido) Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	6 Pasta (integral) Salteada Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	7 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada	1 Arroz con Salsa de Pimientos Asados Salchichas de Pavo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	2 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave Alubias Suaves Pan y Agua Yogur de Soja
12 	13 Coliflor a la Gallega Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	14 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada	8 Patatas a la Riojana Merluza a la Marinera Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	9 Crema de Calabacín y Puerro Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso Pan y Agua Yogur de Soja
19 Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada	20 Macarrones Integrales al Ajillo Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	21 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada	15 Arroz con Calamares Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	16 Sopa de la Huerta Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur de Soja
26 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras Lomo al Ajillo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	27 Lentejas Hortelanas Abadejo al Limón Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	28 Crema Fina de Patata Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada	22 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	23 Arroz con Tomate Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas) Pan y Agua Yogur de Soja
			29 Sopa de Arroz con Calamares Tortilla Francesa de York Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	30 Crema de Zanahoria ECO y Manzana Alubias Suaves Pan y Agua Yogur de Soja

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 Octubre 2026

Sin Legumbre, Huevo ni Frutos Secos - - CEIP Alfonso VI

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1	2
			Arroz con Salsa de Pimientos Asados Salchichas de Pavo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Macedonia de Fruta Casera	Crema de Verduras ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Yogur
5	6	7	8	9
Crema de Zanahoria ECO Arroz a la Cubana (con salchicha, sin huevo) Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada	Arroz Rehogado Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Cebolla Fruta de Temporada	Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Fruta de Temporada	Estofado de Patatas con Verduras. Merluza a la Marinera Tomate Aliñado con AOVE Macedonia de Fruta Casera	Crema de Calabacín y Puerro Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Yogur
12	13	14	15	16
 FESTIVO	Coliflor a la Gallega Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso) Fruta de Temporada	Estofado de Patatas con Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta de Temporada	Arroz con Calamares Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga Macedonia de Fruta Casera	Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo Cinta de Lomo al Horno Pimientos Asados Yogur
19	20	21	22	23
Crema de Verduras ECO. Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada	Estofado de Patatas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Cebolla Fruta de Temporada	Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento sin Ajo Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Fruta de Temporada	Crema de Zanahoria ECO Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia de Fruta Casera	Arroz Pizzero Cinta de Lomo Fresca al Horno Pimientos Asados Yogur
26	27	28	29	30
Crema de Verduras ECO Lomo al Ajillo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada	Estofado de Patatas con Verduras Abadejo al Limón Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada	Crema Fina de Patata Pollo Asado Champiñón Rehogado Fruta de Temporada	Sopa de Arroz con Calamares Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga Macedonia de Fruta Casera	Crema de Zanahoria ECO y Manzana Cinta de Lomo Fresca al Horno Pimientos Asados Yogur



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 Octubre 2026

Sin Carne y Sin Huevo - - CEIP Alfonso VI

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Crema de Zanahoria ECO

Arroz con Tomate

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan y Agua

Fruta de Temporada

12



19 Lentejas Castellanas

Arroz Pilaf

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan y Agua

Fruta de Temporada

26

Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras

Pimientos Asados

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan y Agua

Fruta de Temporada

6 Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe

Abadejo al Horno

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada



13

Coliflor a la Gallega

Caballa en Aceite

Pimientos Asados

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

20

Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo

Caballa en Aceite

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

27

Lentejas Hortelanas

Abadejo al Limón

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

7

Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Garbanzos Estofados con Verduras

Pan y Agua

Fruta de Temporada

14

Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata

Arroz Pilaf

Ensalada de Lechuga y Tomate

Pan y Agua

Fruta de Temporada



21

Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Garbanzos Estofados con Verduras

Pan y Agua

Fruta de Temporada

28

Crema Fina de Patata

Merluza al Horno

Champiñón Rehogado

Pan y Agua

Fruta de Temporada

1

Arroz con Salsa de Pimientos Asados

Caballa en Aceite

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

8

Estofado de Patatas con Verduras

Merluza a la Marinera

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

15

Arroz con Calamares

Palometa con Tomate

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

22

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave

Abadejo al Horno

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

29

Sopa de Arroz con Calamares

Caballa en Aceite

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

2

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur

9

Crema de Calabacín y Puerro

Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso

Pan y Agua

Yogur

16

Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo)

Garbanzos Crujientes al Horno

Pan y Agua

Yogur

23

Arroz Pizzero

Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan y Agua

Yogur

30

Crema de Zanahoria ECO y Manzana

Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur



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 Octubre 2026

Sin Frutos Secos ni Guisantes - - CEIP Alfonso VI

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5 Crema de Zanahoria ECO Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido) Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	6 Macarrones Integrales con salsa al Pepe Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	7 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada	1 Arroz con Salsa de Pimientos Asados Croquetas de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	2 Crema de Verduras ECO Alubias Suaves Pan y Agua Yogur
12 	13 Coliflor a la Gallega Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	14 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada	8 Patatas a la Riojana Merluza a la Marinera Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	9 Crema de Calabacín y Puerro Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso Pan y Agua Yogur
19 Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada	20 Macarrones Integrales al Ajillo Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	21 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada	15 Arroz con Calamares Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	16 Sopa de la Huerta Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
26 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras Lomo al Ajillo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	27 Lentejas Hortelanas Abadejo al Limón Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	28 Crema Fina de Patata Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada	22 Crema de Zanahoria ECO Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	23 Arroz Pizzero Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas) Pan y Agua Yogur
			29 Sopa de Arroz con Calamares Tortilla Francesa de York Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	30 Crema de Zanahoria ECO y Manzana Alubias Suaves Pan y Agua Yogur



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 Octubre 2026

Sin Huevo, Guisantes ni Frutos Secos - - CEIP Alfonso VI

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Crema de Zanahoria ECO
Arroz con Salchichas
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

6 Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Cebolla
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

7 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo)
Cocido Completo
Pan y Agua
Fruta de Temporada

1 Arroz con Salsa de Pimientos Asados
Salchichas de Pavo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE
Pan Integral y Agua
Macedonia de Fruta Casera

2 Crema de Verduras ECO
Alubias Suaves
Pan y Agua
Yogur



12 

13 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

14 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan y Agua
Fruta de Temporada

8 Patatas a la Riojana
Merluza a la Marinera
Tomate Aliñado con AOVE
Pan Integral y Agua
Macedonia de Fruta Casera

9 Crema de Calabacín y Puerro
Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso
Pan y Agua
Yogur



19 Lentejas Castellanas
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada

20 Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo
Caballa en Aceite
Ensalada de Lechuga y Cebolla
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

21 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo)
Cocido Completo
Pan y Agua
Fruta de Temporada

15 Arroz con Calamares
Palometa con Tomate
Ensalada de Lechuga
Pan Integral y Agua
Macedonia de Fruta Casera

16 Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo)
Garbanzos Crujientes al Horno
Pan y Agua
Yogur



26 Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras
Lomo al Ajillo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

27 Lentejas Hortelanas
Abadejo al Limón
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

28 Crema Fina de Patata
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Pan y Agua
Fruta de Temporada

22 Crema de Zanahoria ECO
Abadejo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan Integral y Agua
Macedonia de Fruta Casera

23 Arroz Pizzero
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)
Pan y Agua
Yogur



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 Octubre 2026

Sin Huevo, Lentejas, Garbanzos ni Guisantes - - CEIP Alfonso VI

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5 Crema de Zanahoria ECO Arroz con Salchichas Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	6 Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	7 Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Pan y Agua Fruta de Temporada	1 Arroz con Salsa de Pimientos Asados Salchichas de Pavo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	2 Crema de Verduras ECO Alubias Suaves Pan y Agua Yogur
12 	13 Coliflor a la Gallega Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso) Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	14 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada	8 Patatas a la Riojana Merluza a la Marinera Tomate Aliñado con AOVE Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	9 Crema de Calabacín y Puerro Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Yogur
19 Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada	20 Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	21 Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Pan y Agua Fruta de Temporada	15 Arroz con Calamares Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	16 Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo) Cinta de Lomo Fresca al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Yogur
26 Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras Lomo al Ajillo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	27 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo al Limón Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	28 Crema Fina de Patata Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada	22 Crema de Zanahoria ECO Abadejo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	23 Arroz Pizzero Cinta de Lomo Fresca al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Yogur
			29 Sopa de Arroz con Calamares Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	30 Crema de Zanahoria ECO y Manzana Alubias Suaves Pan y Agua Yogur



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 Octubre 2026

Sin Huevo, Marisco, Pescado ni Brócoli - - CEIP Alfonso VI

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Crema de Zanahoria ECO

Arroz con Salchichas

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan y Agua

Fruta de Temporada

12



19 Lentejas Castellanas

Filete de Pollo al Horno

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan y Agua

Fruta de Temporada

26

Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras

Lomo al Ajillo al Horno

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan y Agua

Fruta de Temporada

6 Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe

Pollo al Ajillo

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

13

Coliflor a la Gallega

Ragout de Ternera con Verduras

(Patatas en Guiso)

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

20

Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo

Cinta de Lomo Fresca al Horno

Ensalada de Lechuga y Cebolla

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

27

Lentejas Hortelanas

Arroz Pilaf

Ensalada de Lechuga y Maíz

Pan Integral y Agua

Fruta de Temporada

7

Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Cocido Completo

Pan y Agua

Fruta de Temporada

14

Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata

Filete de Pollo al Horno

Ensalada de Lechuga y Tomate

Pan y Agua

Fruta de Temporada

21

Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo)

Cocido Completo

Pan y Agua

Fruta de Temporada

28

Crema Fina de Patata

Pollo Asado

Champiñón Rehogado

Pan y Agua

Fruta de Temporada

1

Arroz con Salsa de Pimientos Asados

Salchichas de Pavo al Horno

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

8

Patatas a la Riojana

Cinta de Lomo Fresca al Horno

Tomate Aliñado con AOVE

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

15

Arroz con Tomate

Cinta de Lomo Fresca al Horno

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

22

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave

Filete de Pollo al Horno

Ensalada de Lechuga y Zanahoria

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

29

Sopa de Arroz

Salchichas de Pavo al Horno

Ensalada de Lechuga

Pan Integral y Agua

Macedonia de Fruta Casera

2

Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur



9

Crema de Calabacín y Puerro

Lentejas Hortelanas con Arroz Meloso

Pan y Agua

Yogur



16

Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo)

Garbanzos Crujientes al Horno

Pan y Agua

Yogur



23

Arroz Pizzero

Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan y Agua

Yogur



30

Crema de Zanahoria ECO y Manzana

Alubias Suaves

Pan y Agua

Yogur



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.