

## MENÚ BASAL JUNIO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<p><b>Crema de verduras</b> <b>Carne en salsa con patatas</b></p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Sopa de fideos</b> Tz <b>Abadejo en salsa verde</b> con zanahoria</p> <p>PAN Tz . YOGUR . AGUA</p>	<p><b>Arroz caldoso con verduras</b> <b>Hamburguesa con tomate</b> <b>y judías verdes</b></p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Potaje de alubias</b> <b>Tortilla francesa</b> con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Macarrones boloñesa</b> Tz <b>Caprichos de calamar</b> con tomate aliñado</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<p><b>Lentejas estofadas</b> <b>Carne en salsa con patatas</b></p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Cazuela de arroz</b> <b>Tortilla francesa</b> con zanahoria</p> <p>PAN Tz . YOGUR . AGUA</p>	<p><b>Sopa de picadillo</b> Tz <b>Merluza empanada</b> con tomate y maíz</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Crema de zanahoria</b> <b>Lomo en salsa con guisantes</b></p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Coditos con tomate y atún</b> Tz <b>Nuggets</b> con ensalada mixta</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<p><b>Guisaillo de patatas con pollo</b> <b>Abadejo en salsa verde</b> con zanahoria</p> <p>PAN Tz . YOGUR . AGUA</p>	<p><b>Crema de verduras</b> <b>Hamburguesa con tomate</b> con arroz pilaf</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Cazuela de fideos con pescado</b> Tz <b>Jamoncitos de pollo con menestra</b></p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Cocido de garbanzos</b> <b>Tortilla de patatas</b> con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p><b>Macarrones con tomate y queso</b> Tz <b>Fritos sorpresa</b> con patatas chips</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>

**¡FELICES VACACIONES DE VERANO!**



El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.

