

## MENÚ BASAL JULIO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Albóndigas     Tz    </p> <p>a la jardinera</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado   </p> <p>Tz    </p> <p>Tortilla francesa </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo </p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria </p> <p>Salchichas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa    </p> <p>Nuggets        </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
8	9	10	11	12
<p>Crema de verduras</p> <p>Carne en salsa</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos   </p> <p>Abadejo en salsa verde </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Arroz caldoso con verduras</p> <p>Hamburguesa con tomate</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y atún    </p> <p>Caprichos de calamar        </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
15	16	17	18	19
<p>Guisaillo de patatas con pollo</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria   </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Hamburguesa con tomate    </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado   </p> <p>Tz    </p> <p>Jamonicos de pollo</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos</p> <p>Tortilla de patatas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y queso    </p> <p>Empanadillas        </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
22	23	24	25	26
<p>Paella con verduras</p> <p>Jamonicos de pollo en salsa</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria   </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas        </p> <p>Tz    </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido Andaluz</p> <p>Tortilla patatas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa    </p> <p>Palitos de merluza        </p> <p>Tz        </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
29	30	31	Agosto 1	2
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Carne en salsa</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz</p> <p>Tortilla francesa </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Sopa de picadillo   </p> <p>Merluza empanada        </p> <p>Tz    </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Lomo en salsa</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con tomate y atún    </p> <p>Nuggets        </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>

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.

