

MENÚ SIN LACTOSA Y S/PLV JUNIO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<p>Crema de verduras Carne en salsa con patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos Tz </p> <p>Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p>PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA</p>	<p>Arroz caldoso con verduras</p> <p>Hamburguesa con tomate y judías verdes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa con ensalada </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones boloñesa Tz </p> <p>Merluza al horno TZ </p> <p>con tomate aliñado </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
10	11	12	13	14
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Carne en salsa con patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz</p> <p>Tortilla francesa con zanahoria</p> <p>PAN Tz . YOGUR DE SOJA AGUA</p>	<p>Sopa de picadillo Tz </p> <p>Merluza al horno TZ </p> <p>con tomate y maíz </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Lomo en salsa con guisantes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con tomate y atún Tz </p> <p>Jamonicos de pollo</p> <p>con ensalada mixta </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
17	18	19	20	21
<p>Guisaillo de patatas con pollo</p> <p>Abadejo en salsa verde con zanahoria </p> <p>PAN Tz . YOGUR DE SOJA AGUA</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Hamburguesa con tomate con arroz pilaf </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado </p> <p>Tz </p> <p>Jamonicos de pollo con menestra</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y SIN QUESO </p> <p>Tz </p> <p>Lomo asado con patatas chips</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
24	25	26	27	28
<p>Paella con verduras</p> <p>Jamonicos de pollo en salsa con judías verdes</p> <p>PAN Tz . YOGUR DE SOJA AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria con puré de patatas </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Lomo asado y arroz pilaf</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido Andaluz</p> <p>Tortilla patatas con tomate aliñado</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa Tz </p> <p>Merluza al horno TZ </p> <p>con ensalada mixta </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
JULIO 1	2	3	30	31
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Salchichas con tomate y patata cocida</p> <p>PAN Tz . YOGUR DE SOJA AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado Tz </p> <p>Tortilla francesa con judías verdes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria con arroz pilaf </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Carne en salsa con puré de patatas </p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa Tz </p> <p>Nuggets con tomate aliñado </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.

