

## SUGERENCIAS DE CENA JUNIO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Tabulé de verduras con queso feta y atún FRUTA. AGUA	Fajitas de pollo con verduras FRUTA. AGUA	Merluza a la plancha sobre espaguetis de zanahoria FRUTA. AGUA	Salteado de brócoli con pavo y huevo cocido FRUTA. AGUA	Palomitas de salmón con ensalada variada FRUTA. AGUA
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Crema de pepino con picatostes y merluza a la plancha FRUTA. AGUA	Macarrones salteados con verduras y pollo FRUTA. AGUA	Judías verdes rehogadas con pechuga de pavo FRUTA. AGUA	FRUTA. Tortilla francesa rellena de queso con fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Pechuga empanada con gazpacho FRUTA. AGUA
<b>13</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas FRUTA. AGUA	Rollitos de salmón con aguacate FRUTA. AGUA	Carne en salsa con arroz pilaf FRUTA. AGUA	Ensalada de pasta con atún FRUTA. AGUA	Pizza casera FRUTA. AGUA
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
Crema de zanahoria con lenguado al horno FRUTA. AGUA	Lasaña de calabacín y fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Ternera en salsa con puré de patata FRUTA. AGUA	Salmorejo con huevo cocido y jamón FRUTA. AGUA	Sándwich vegetal con atún FRUTA. AGUA
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
Nuggets de merluza caseros con pipirrana FRUTA. AGUA	Salmón a la plancha con espárragos FRUTA. AGUA	Sándwich mixto con bastones de zanahoria FRUTA. AGUA	Tacos vegetales con huevo cocido FRUTA. AGUA	Mini quiche Lorraine FRUTA. AGUA

*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.*

