

## MENÚ TRITURADOS JULIO. LÍNEA FRÍA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<b>TERNERA CON ZANAHORIA</b> Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas	<b>PAVO CON ZANAHORIA</b> Pavo, zanahoria, puerro, patatas, cebolla	<b>MERLUZA CON JUDÍAS VERDES</b> Merluza, judía verde, cebolla, patata, puerros	<b>TERNERA CON CALABAZA</b> Ternera, patata, zanahorias, puerrocalabaza	<b>ABADEJO CON VERDURAS</b> Abadejo, calabacín, patata, cebolla y zanahoria
8	9	10	11	12
<b>POLLO CON CALABACÍN</b> Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	<b>MERLUZA CON CALABAZA</b> Merluza, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>POLLO CON VERDURAS</b> Pollo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>ABADEJO CON JUDÍAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>TERNERA CON ZANAHORIA</b> Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas
15	16	17	18	19
<b>PAVO CON CALABACÍN</b> Pavo, calabacín, cebolla, puerro, patatas	<b>MERLUZA CON VERDURAS</b> Merluza, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>POLLO CON ZANAHORIA</b> Pollo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>TERNERA CON VERDURAS</b> Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>ABADEJO CON JUDIAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes, patatas, zanahorias, cebolla
22	23	24	25	26
<b>PAVO CON CALABAZA</b> Pavo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>MERLUZA CON CALABACÍN</b> Merluza, calabacín, patata, cebolla, puerro	<b>TERNERA CON ZANAHORIA</b> Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas	<b>ABADEJO CON JUDÍAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>POLLO CON CALABAZA</b> Pollo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas
29	30	31	Agosto 1	2
<b>PAVO CON VERDURAS</b> Pavo, zanahoria, calabacino, cebolla, patatas	<b>ABADEJO CON VERDURAS</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>POLLO CON CALABACÍN</b> Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro		

*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.*

