

MENÚ BASAL SEPTIEMBRE. LÍNEA CALIENTE.				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Guisaillo de patatas Merluza empanada	Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA 10	Cazuela de fideos con pescado TZ	Crema de zanahoria Albóndigas	Macarrones napolitana con queso TZ Nugett de pollo TZ con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA
Crema de verduras Carne en salsa con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada PAN Tz . YOGUR . AGUA	Arroz caldoso Abadejo con tomate y cebolla Tz Co con judías verdes PAN Tz C. FRUTA. AGUA	Estofado de lentejas Hamburguesas de pollo con puré de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos con tomate TZ
Paella con verduras y pollo Tortilla francesa con verduras salteadas PAN Tz . YOGUR . AGUA	Sopa de fideos TZ	Alubias blancas estofadas Abadejo en salsa verde Tz CC Con zanahoria baby PAN Tz CO. FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Hamburguesa de ave () () () con arroz pilaf PAN () Tz () . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa TZ CO CON CON CON CON CON CON CON CON CON
Crema de calabacín Carne en salsa con patata dado PAN Tz O. YOGUR . AGUA	Arroz a la campesina Pollo asado con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA OCTUBRE 1	Cocido andaluz Tortilla francesa y zanahoria salteada PAN Tz FRUTA. AGUA	Sopa de pollo estrellitas TZ CON	Espirales con tomate TZ C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Paella con verduras y pollo Lomo de cerdo al horno con pisto PAN Tz O. YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de calabaza Merluza empanada	Sopa de picadillo TZ Re & Hamburguesa de ave Re con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos TZ Cocon calabacín en salsa de tomate croquetas Cocon calabacín en pan Tz Cocon calabacín en salada

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.

















