


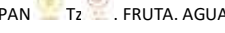



MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30	31	ENERO 1	2	3
Guisaillo de patatas con pollo Lomo de cerdo en salsa PAN  .YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa  PAN  . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Cazuela de arroz con verduras Salchichas  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos  Tz Flamenquines  tz PAN  Tz . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
	Cocido de garbanzos Tortilla francesa  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa  Tz Caprichos de calamar Tz  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Abadejo en salsa verde  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada  Tz  PAN  Tz . FRUTA. AGUA
13	14	15	16	17
Crema de verduras Carne en salsa PAN  Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Tortilla de patatas  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón  Jamoncitos en salsa PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Coditos boloñesa  Tz Abadejo en salsa verde  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos  Tz Palitos de pescado  Tz PAN  Tz . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa PAN  Tz .YOGUR . AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz Merluza  en salsa de zanahoria PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Salchichas  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa  con PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Nuggets de pollo  tz PAN  Tz . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	FEBRERO 1
Lentejas riojanas Merluza  en salsa de zanahoria PAN  Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz Caprichos de calamar  Tz  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa  PAN  Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras y pollo Hamburguesa con tomate  PAN  Tz . 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.