

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES ENERO. LÍNEA FRÍA

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