

MENÚ SIN CARNE ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30	31	ENERO 1	2	3
Guisaillo de patatas con VERDURAS Abadejo al horno con menestra PAN Tz . YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Cazuela de arroz con verduras Merluza al horno con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Palitos de pescado Tz Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
	Cocido de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tz Caprichos de calamar Tz con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Abadejo al horno con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada Tz con tomate y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
13	14	15	16	17
Crema de verduras Merluza al horno con patatas PAN Tz . YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Caprichos de calamar y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos boloñesa Tz Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Palitos de pescado Tz con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Cazuela de arroz con verduras Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz . YOGUR . AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Merluza en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Abadejo al horno con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisaillo de patatas Caprichos de calamar Tz Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	FEBRERO 1
Lentejas riojanas Merluza en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . YOGUR . AGUA	Crema de verduras Tortilla de patatas con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Caprichos de calamar Tz con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras Abadejo al horno con arroz pilaf 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.