

## MENÚ SIN GLUTEN ENERO. LÍNEA CALIENTE

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