


MENÚ SIN HUEVO Y SIN PLV ENERO. LÍNEA CALIENTE

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

La pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.