

## MENÚ SIN PESCADO Y SIN FRUTOS DE CÁSCARA ENERO. LÍNEA CALIENTE

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