


MENÚ BASAL FEBRERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
Guisaillo de patatas con pollo Lomo de cerdo en salsa con menestra PAN Tz . YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Merluza con tomate y arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Salchichas con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Flamenquines Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
10	11	12	13	14
Crema de calabaza Albóndigas y arroz pilaf PAN Tz . YOGUR . AGUA	Cocido de garbanzos Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales tomate Caprichos de calamar con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas estofadas Abadejo en salsa verde con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras y pollo Hamburguesa con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
17	18	19	20	21
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz . YOGUR . AGUA	Alubias estofadas Tortilla francesa con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de merluza Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos tomate Palitos de pescado con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
24	25	26	27	FESTIVO 28
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con patatas PAN Tz . YOGUR . AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Albóndigas jardinera con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	
MARZO 3	4	MIÉRCOLES DE CENIZA 5	6	7
Lentejas riojanas Tortilla de patatas con judías verdes PAN Tz . YOGUR . AGUA	Crema de verduras Albóndigas con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada con tomate y maíz 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.