

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES ABRIL. LÍNEA FRÍA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	ABRIL 1	2	3	4
	Lentejas riojanas Merluza en salsa de zanahoria PAN Tz . YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamonicitos de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA
7	8	9	10	11
Guisillo de patatas Palitos de pescado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas riojanas Tortilla de patatas PAN Tz . YOGUR . AGUA	Crema de verduras Albóndigas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA
14	15	16	JUEVES SANTO 17	VIERNES SANTO 18
Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de verduras Came en salsa PAN Tz . YOGUR . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA		
21	22	23	24	25
Marmitako de salmón Jamonicitos en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de calabaza Caprichos de calamar PAN Tz . YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Jamonicitos en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Gallineta con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA
28	29	30	MAYO 1	2
Sopa de fideos Nuggets de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa PAN Tz . YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Salchichas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Macarrones napolitana con queso Gallineta en salsa de zanahoria 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.