MENÚ SIN CARNE ABRIL. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	**ABRIL 1**	**2**	**3**	**4**
Lentejas riojanas Merluza en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Gallineta al horno con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Caprichos de calamar Tz y tomate aliñao PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Palitos de pescado Tz Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
7	**8**	**9**	**10**	**11**
Lentejas riojanas Tortilla de patatas con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Merluza al horno con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Caprichos de calamar Tz ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada Tz con tomate y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
14	**15**	**16**	**17**	**18**
Crema de verduras Gallineta al horno con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Merluza al horno y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	**JUEVES SANTO**	**VIERNES SANTO**
21	**22**	**23**	**24**	**25**
Crema de calabaza Caprichos de calamar Tz y zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Merluza al horno con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales con tomate Tz Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Gallineta con tomate con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con verduras Tz Palitos de pescado Tz con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
28	**29**	**30**	**MAYO 1**	**2**
Cazuela de arroz con verduras Merluza al horno con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	**FESTIVO**	Sopa de fideos con verduras Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado 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 decomedor 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.