

MENÚ SIN GLUTEN 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 SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso SIN GLUTEN Abadejo al horno y tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Gallineta al horno Con lechuga y maíz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
7	8	9	10	11
Lentejas riojanas Tortilla de patatas con judías verdes PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso SIN GLUTEN Gallineta al horno ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Tortilla francesa con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza al horno con tomate y maíz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
14	15	16	17	18
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
21	22	23	24	25
Crema de calabaza Merluza al horno y zanahoria PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa SIN GLUTEN Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Gallineta con tomate con judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN GLUTEN Salchichas con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
28	29	30	MAYO 1 FESTIVO!!!!!!	2
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Salchichas con ensalada mixta PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso SIN GLUTEN Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	FESTIVO	Sopa de fideos SIN GLUTEN Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN 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.