

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