

## MENÚ SIN PESCADO ABRIL. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>31</b> Lentejas riojanas Tortilla francesa con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>ABRIL 1</b> Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>2</b> Macarrones napolitana con queso Tz Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>3</b> Potaje de garbanzos Tortilla francesa con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>4</b> Guisillo de patatas Nuggets tz Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
<b>7</b> Lentejas riojanas Tortilla de patatas con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>8</b> Crema de verduras Albóndigas con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>9</b> Macarrones napolitana con queso Tz Salchichas y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>10</b> Estofado de alubias Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>11</b> Cazuela de arroz con verduras Flamenquines tz con tomate y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
<b>14</b> Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>15</b> Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>16</b> Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>17</b> <b>JUEVES SANTO</b>	<b>18</b> <b>VIERNES SANTO</b>
<b>21</b> Crema de calabaza Tortilla de patatas y zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>22</b> Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>23</b> Espirales boloñesa Tz Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>24</b> Cocido de garbanzos Lomo asado con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>25</b> Sopa de fideos Tz Nuggets de pollo tz con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
<b>28</b> Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>29</b> Potaje de alubias Salchichas con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>30</b> Macarrones napolitana con queso Tz Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>MAYO 1</b> <b>FESTIVO</b>	<b>2</b> Sopa de fideos 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 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.