

# MENÚ BASAL 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 Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar Tz y tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Palitos de pescado 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 Albóndigas con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso 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	JUEVES SANTO 17	VIERNES SANTO 18
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR .AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA		
21	22	23	24	25
Crema de calabaza Caprichos de calamar y zanahoria PAN Tz .YOGUR .AGUA	Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa 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 Nuggets de pollo con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
28	29	30	MAYO 1 FESTIVO!!!!!!	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 Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Hamburguesa con tomate con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos 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.