MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES ABRIL. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	ABRIL 1	2	3	4
Lentejas riojanas Merluza en salsa de zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Caprichos de calamar Tz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Palitos de pescado Tz PAN Tz . FRUTA. AGUA
7	8	9	10	11
Sopa de picadillo Tz Tortilla de patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Albóndigas Tz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Tz Caprichos de calamar Tz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada Tz PAN Tz . FRUTA. AGUA
14	15	16	17	18
Crema de verduras Carne en salsa PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA	JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
21	22	23	24	25
Crema de calabaza Caprichos de calamar Tz PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tz Tortilla francesa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Gallineta con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Nuggets de pollo tz PAN Tz . FRUTA. AGUA
28	29	30	MAYO 1	2
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Salchichas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Gallineta en salsa de zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas 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.