

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  tz  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  tz  Con lechuga y maíz  PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
7	8	9	10	11
Sopa de picadillo SIN GLUTEN Tortilla de patatas  con judías verdes PAN SIN GLUTEN YOGUR  . AGUA	Crema de zanahoria Jamoncitos de pollo con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con tomate y atún  Gallineta al horno  tz  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  tz  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  tz  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.