MENÚ SIN LACTOSA S/PLV ABRIL. LÍNEA CALIENTE

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