

## MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES SEPTIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31	1	2	3	4
	Lentejas estofadas Merluza salsa verde con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Sopa de estrellas Trazas Jamonicos de pollo y puré de patatas PAN . YOGUR . AGUA. Energía:598Kcal HC: 81g Az:15g Pt:22g Gr:21g St:3g Sal: 1.3g	Pourrusalda Merluza empanada Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 22g Gr:18g St:3g. Sal: 1.3g	Crema de verduras Hamburguesa de pollo con arroz pilaf PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g
7	8	9	10	11
Guisaillo de patatas Pechugas de pollo con tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Lentejas de la huerta Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:584Kcal HC:80g Az:20g Pt:20g Gr:21g St:4g Sal:1g	Coditos con tomate Trazas Abadejo al horno con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 13g Pt: 21g Gr: 19g S t: 4g Sal: 1.3g	Sopa de estrellas Trazas Jamonicos de pollo y puré de patatas PAN . YOGUR . AGUA. Energía:598Kcal HC: 81g Az:15g Pt:22g Gr:21g St:3g Sal: 1.3g	Cazuela de fideos Trazas Merluza empanada con judías Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC: 81g Az:15g Pt:22g Gr:21g St:3g Sal: 1.3g
14	15	16	17	18
Guisaillo de patatas Hamburguesa con salsa de tomate y zanahorias PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:81g Az:16g Pt: 24g Gr:18g St:6g Sal: 1.1g	Cocido Andaluz Tortilla de patatas con ensalada IV estaciones y maíz PAN . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Crema de zanahoria Varitas de merluza con ensalada IV y tomate Trazas PAN . YOGUR . AGUA. Energía:597Kcal HC:79g Az:20g Pt:22g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g	Sopa de arroz Jamonicos con puré de patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Cazuela de verduras Abadejo salsa verde con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g
21	22	23	24	25
Crema de calabaza Albóndigas en salsa con patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC:67g Az:19g Pt:26g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:603Kcal HC:73.4g Az:17g Pt: 23g Gr:20g St:4g Sal: 1.1g	Arroz caldoso Merluza al limón con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:17g Pt:23g Gr:17g St:3g Sal:1.3g	Potaje de lentejas Lomo de cerdo con pisto PAN . YOGUR . AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Sopa de picadillo Trazas Empanadillas de atún con ensalada IV estaciones PAN . FRUTA. AGUA. Energía:550 kcal HC: 72.6g Az:24.5g Pt:21.8g Gr:20.5g St:3.9g sal:1g
28	29	30		
Crema de zanahoria Nugget y ensalada IV estaciones PAN . YOGUR . AGUA. Energía:603Kcal HC:82g Az:16g Pt:22g Gr:20g St:5g Sal: 1.3g	Macarrones con tomate Trazas Merluza al horno con verduras PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:17g Pt:23g Gr:17g St:3g Sal:1.3g	Sopa de fideos Trazas Jamonicos de pollo con judías PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:78g Az:18g. Pt:23g Gr: 16g St: 3.4g Sal: 1.3g		

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.





**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.

