

SUGERENCIAS PARA CENAS NOVIEMBRE 2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Berenjena rellena de atún Pan, fruta y agua	Sopa maravilla Pechuga de pavo al limón Pan, fruta y agua	Ensalada variada Merluza a la marinera Pan, fruta y agua	Crema de verduras Nuggets de pollo Pan, fruta y agua	Sándwich mixto Fruta y agua
9	10	11	12	13
Crema de verduras Tortilla francesa con queso Pan, fruta y agua	Sopa de estrellitas Lenguado a la plancha y menestra Pan, fruta y agua	Pechuguitas de pollo Puré de patatas Pan, fruta y agua	Caldo de pescado Lomo a la plancha con ensalada Pan, fruta y agua	Ensalada variada Palitos de pescado Pan, fruta y agua
16	17	18	19	20
Arroz tres delicias Carne con tomate Pan, fruta y agua	Huevo al plato Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua	Sándwich mixto Fruta y agua	Sopa de estrellitas Hamburguesita de pescado Pan, fruta y agua	Huevo pasado por agua Salchichas de pollo a la plancha Pan, fruta y agua
23	24	25	26	27
Calabacín relleno de carne picada Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas Rape al horno Pan, fruta y agua	Sopa de arroz Empanadillas de atún Pan, fruta y agua	Tortilla de calabacín con queso Salchichas de pollo a la plancha Pan, fruta y agua	Ensalada de pepino y tomate. Pizza casera. Pan, fruta y 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.

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.

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.

Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado

