

MENÚ BASAL COLECTIVIDADES NOVIEMBRE LÍNEA FRÍA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
FESTIVO DE TODOS LOS SANTOS	<p>Ensalada de pasta  </p> <p>Magro de cerdo en salsa y Zanahoria baby</p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA.</p> <p>Energía:599Kcal HC:70g Az:12g Pt:21g Gr:12g St:3.4g Sal:1g</p>	<p>Sopa de fideos  </p> <p>Croquetas  </p> <p>Ensalada de lechuga, maíz, y tomate</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 600Kcal HC:59g Az:17g Pt:18g Gr:16g St:4.6g Sal: 1.5g</p>	<p>Paella mixta(pollo, magro, calamares y mejillones)  </p> <p>Filete de merluza en salsa verde </p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>	<p>Sopa picadillo con pollo, huevo y pavo  </p> <p>Ragout de cerdo y Menestra</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>
8	9	10	11	12
<p>Lentejas a la riojana</p> <p>Tortilla de patatas y cebolla </p> <p>Ensalada con tomate y maíz</p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA.</p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones con tomate  </p> <p>Jamoncitos de pollo al chilindrón</p> <p>Ensalada tomate, lechuga y aceituna</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:600Kcal HC:76g Az:14g Pt:22g Gr:15g St:3g Sal:1</p>	<p>Alubias con chorizo</p> <p>Fogonero con tomate y menestra </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Hamburguesas de pollo</p> <p>Patatas panadera</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado  </p> <p>Tortilla francesa  Con tomate, maíz, y aceitunas</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 10g Pt: 21g Gr: 10g St: 4g Sal: 1.3g</p>
15	16	17	18	19
<p>Guisaillo de patatas con magro</p> <p>Tilapia en salsa verde  y Calabacín con patatas</p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA.</p> <p>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones boloñesa  </p> <p>Lomo al horno en salsa de champiñón con Judías verdes</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Merluza encebollada al horno </p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g</p>	<p>Sopa de pescado con fideos  </p> <p>Contra muslos de pollo y</p> <p>Ensalada de lechuga y queso </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Cocido andaluz con pollo</p> <p>Tortilla de patatas  con tomate aliñado</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 12g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>
22	23	25	25	26
<p>Macarrones napolitana</p> <p>y queso  </p> <p>Lomo asado a la española y Patatas al horno</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Nugget de pollo   con Ensalada americana col  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>	<p>Sopa picadillo con pollo, huevo y pavo  </p> <p>Hamburguesa mixta y Patatas con ajo al horno</p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA.</p> <p>Energía: 599Kcal HC:57g Az:3.1g Pt: 25g Gr:17g St:3.4g Sal: 1.4g</p>	<p>Lentejas con chorizo</p> <p>Tortilla francesa  Ensalada con lechuga y zanahoria</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:620kcal HC:74g Az:20g Pt:23g Gr:18g St:4.1g Sal: 1.3g</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado  </p> <p>Jamoncitos de pollo con Menestra</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 592 Kcal HC: 69g Az:8g Pt:19g Gr:8g St:2g Sal: 1g</p>
29	30	DICIEMBRE 1	2	3
<p>Macarrones boloñesa  </p> <p>Bacalao con tomate  y Ensañada mixta</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:604Kcal HC:75g Az:15g Pt:24g Gr:10g St:3.1g Sal:1g</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Albóndigas a la jardinera con Patatas dado</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 595Kcal HC:68g Az:12g. Pt:22g Gr:15g St:4.1g Sal: 1.4g</p>	<p>Sopa de fideos  </p> <p>Ragout de pavo con Patatas al horno</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía: 593Kcal HC:54g Az:2g Pt:22g Gr:11g St:2.6g Sal: 1g</p>	<p>Macarrones salteados con jamón  </p> <p>Caprichos de calamar </p> <p>Ensalada con lechuga y tomate</p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA.</p> <p>Energía:598Kcal HC:71g Az:10g Pt:24g Gr:10g St:2g Sal:1.2g</p>	<p>Arroz a la cubana con salchichas</p> <p>Tortilla de patatas  y Zanahoria baby</p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA.</p> <p>Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g</p>

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.

