

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES NOVIEMBRE LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
FESTIVO DE TODOS LOS SANTOS	Paella mixta (pollo, magro, calamares y mejillones) Filete de merluza en salsa verde PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 558Kcal HC: 59g Az: 20g Pt: 25g Gr: 19g St: 3g Sal: 1.3g	Sopa picadillo con pollo, huevo y pavo Ragout de cerdo PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 54g Az: 2g Pt: 22g Gr: 15g St: 3g Sal: 1.1g	Lentejas a la riojana Tortilla de patatas y cebolla PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Macarrones con tomate Jamoncitos de pollo al chilindrón PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 600Kcal HC: 76g Az: 14g Pt: 22g Gr: 15g St: 3g Sal: 1
8	9	10	11	12
Cazuela de arroz Fogonero con tomate PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Crema de zanahoria Hamburguesas de pollo PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Cazuela de fideos con pescado Tortilla francesa PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 10g Pt: 21g Gr: 10g St: 4g Sal: 1.3g	Guisaillo de patatas con magro Tilapia en salsa verde PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 558Kcal HC: 59g Az: 20g Pt: 25g Gr: 19g St: 3g Sal: 1.3g	Macarrones boloñesa Lomo al horno en salsa de champiñón PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 605Kcal HC: 76g Az: 16g Pt: 25g Gr: 17g St: 4g Sal: 1.
15	16	17	18	19
Arroz con salsa de tomate Merluza encebollada al horno PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 577kcal HC: 75g Az: 14g Pt: 23g Gr: 20g St: 5g. Sal: 1.3g	Sopa de pescado con fideos Contra muslos de pollo PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 54g Az: 2g Pt: 22g Gr: 15g St: 3g Sal: 1.1g	Cocido andaluz con pollo Tortilla de patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 12g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones napolitana y queso Lomo asado a la española PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 605Kcal HC: 76g Az: 16g Pt: 25g Gr: 17g St: 4g Sal: 1.	Crema de zanahoria Nugget de pollo PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC: 68g Az: 14g. Pt: 24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
22	23	25	25	26
Sopa picadillo con pollo, huevo y pavo Hamburguesa mixta PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 599Kcal HC: 57g Az: 3.1g Pt: 25g Gr: 17g St: 3.4g Sal: 1.4g	Lentejas Tortilla francesa PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 620kcal HC: 74g Az: 20g Pt: 23g Gr: 18g St: 4.1g Sal: 1.3g	Cazuela de fideos con pescado Jamoncitos de pollo PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 592 Kcal HC: 69g Az: 8g Pt: 19g Gr: 8g St: 2g Sal: 1g	Macarrones boloñesa Fogonero con tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 604Kcal HC: 75g Az: 15g Pt: 24g Gr: 10g St: 3.1g Sal: 1g	Crema de verduras Albóndigas a la jardinera PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 595Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 22g Gr: 15g St: 4.1g Sal: 1.4g
29	30	DICIEMBRE 1	2	3
Sopa de fideos Ragout de pavo PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 593Kcal HC: 54g Az: 2g Pt: 22g Gr: 11g St: 2.6g Sal: 1g	Macarrones salteados con jamón Caprichos de calamar PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 598Kcal HC: 71g Az: 10g Pt: 24g Gr: 10g St: 2g Sal: 1.2g	Arroz a la cubana con salchichas Tortilla de patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 579kcal HC: 75g Az: 18g Pt: 23g Gr: 20g St: 5g. Sal: 1.4g	Potaje de lentejas Merluza en salsa PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 602kcal HC: 64g Az: 13g Pt: 21g Gr: 14g St: 3g Sal: 1.1g	Crema de calabacín Lomo en salsa PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 590Kcal HC: 64g Az: 10g. Pt: 20g Gr: 12g St: 4g Sal: 1g

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.

