

## MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES NOVIEMBRE LÍNEA FRÍA

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

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.

