

MENÚ SIN CARNE COLECTIVIDADES NOVIEMBRE LÍNEA CALIENTE

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| FESTIVO DE TODOS LOS SANTOS | Paella DE VERDURAS Filete de merluza en salsa verde Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate PAN . YOGUR . AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g | Sopa picadillo TILAPIA AL HORNO y Menestra 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 Ensalada con tomate y maíz PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g | Macarrones con tomate ABADEJO AL HORNO Ensalada tomate, lechuga y aceituna PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:14g Pt:22g Gr:15g St:3g Sal:1 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Alubias Fogonero con tomate y menestra PAN . YOGUR . AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g | Crema de zanahoria CAPRICHOS DE CALAMAR Patatas panadera 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 Con tomate, maíz, y aceitunas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 10g Pt: 21g Gr: 10g St: 4g Sal: 1.3g | Guisaílo de patatas Tilapia en salsa verde y Calabacín con patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g | Macarrones CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS Judías verdes salteadas 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 Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz PAN . YOGUR . AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g | Sopa de pescado con fideos TILAPIA AL HORNO Ensalada de lechuga y queso PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g | Cocido andaluz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 12g St: 3.4g Sal: 1.3g | Macarrones napolitana y queso ABADEJO AL HORNO y Patatas al horno PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1. | Crema de zanahoria HUEVO COCIDO con Ensalada americana col, zanahoria, surimi y manzana 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 CAPRICHOS DE CALAMAR Patatas con ajo al horno PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 599Kcal HC:57g Az:3.1g Pt: 25g Gr:17g St:3.4g Sal: 1.4g | Lentejas Tortilla francesa Ensalada con lechuga y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:620kcal HC:74g Az:20g Pt:23g Gr:18g St:4.1g Sal: 1.3g | Cazuela de fideos con pescado TORTILLA DE PATATAS con Menestra PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 592 Kcal HC: 69g Az:8g Pt:19g Gr:8g St:2g Sal: 1g | Macarrones CON TOMATE Fogonero con tomate y Ensañada mixta PAN . FRUTA. AGUA. Energía:604Kcal HC:75g Az:15g Pt:24g Gr:10g St:3.1g Sal:1g | Crema de verduras MERLUZA AL HORNO con Patatas dado 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 TORTILLA FRANCESA con Patatas al horno PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 593Kcal HC:54g Az:2g Pt:22g Gr:11g St:2.6g Sal: 1g | Macarrones salteados Caprichos de calamar Ensalada con lechuga y tomate PAN . FRUTA. AGUA. | Arroz a la cubana Tortilla de patatas y Zanahoria baby PAN . FRUTA. AGUA. Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g | Potaje de lentejas Merluza en salsa Ensalada con lechuga, maíz y zanahoria PAN . YOGUR . AGUA. Energía:602kcal HC:64g Az:13g Pt:21g Gr:14g St:3g Sal: 1.1g | Crema de calabacín TILAPIA AL HORNO con Arroz pilaf 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.



Energía:598Kcal HC:71g Az:10g
Pt:24g Gr:10g St:2g Sal:1.2g

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.

