

SUGERENCIAS PARA CENAS NOVIEMBRE 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
FESTIVO DE TODOS LOS SANTOS 1	2	3	4	5
Merluza gratinada y patatas cocidas Pan, fruta y agua	Ensalada con verduras favoritas con mozzarella Pechuga de pavo Pan, fruta y agua	Puré de patatas Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua	Fajita de pollo con ensalada y salsa de yogur casera Pan, fruta y agua	Crema de zanahoria Rape al horno Pan, fruta y agua
8	9	10	11	12
Huevo pasado por agua Solomillo de pavo Pan, fruta y agua	Pechuguitas de pollo Puré de patatas y zanahoria Pan, fruta y agua	Calabacín relleno de atún Pan, fruta y agua	Ensalada mixta Pechuga de pavo con queso fundido Pan, fruta y agua	Brócoli gratinado huevo pasado por agua Pan, fruta y agua
15	16	17	18	19
Crema de verduras Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua	Ensaladilla rusa Merluza al horno Pan, fruta y agua	Espaguetis de calabacín con jamón picado y queso Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas con pasas Rape al horno Pan, fruta y agua	Merluza gratinada y patatas cocidas Pan, fruta y agua
22	23	25	25	26
Berenjena rellena de atún Pan, fruta y agua Pan, fruta y agua	Crepe de jamón, queso y tomate Pan, fruta y agua	Sopa maravilla Salmón a la plancha con brócoli y zanahoria	Nugget caseros Ensalada variada Pan, fruta y agua	Ensalada variada Hamburguesita de pescado Pan, fruta y agua
29	30	DICIEMBRE 1	2	3
Arroz con verduras Tortilla francesa con queso Pan, fruta y agua	Crema de calabaza Hamburguesa con huevo Pan, fruta y agua	Fajita de pollo con ensalada Pan, fruta y agua	Espaguetis de calabacín con ternera picada y queso Pan, fruta y agua	Pizza casera con ingredientes favoritos 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

