

MENÚ TRITURADOS BEBÉS NOVIEMBRE. LÍNEA FRÍA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<b>FESTIVO DE TODOS LOS SANTOS</b>	<b>MERLUZA Y CALABAZA</b> Merluza, patatas, calabaza, cebolla, puerros, y aceite de oliva	<b>POLLO CON JUDÍAS VERDES</b> Pollo, arroz, zanahorias, judías verdes, puerro y aceite de oliva.	<b>TILAPIA CON VERDURAS</b> Tilapia, calabacín, zanahoria, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>TERNERA CON ZANAHORIAS</b> Ternera, zanahorias, puerro, calabaza, arroz, calabacino y aceite de oliva
8	9	10	11	12
<b>MERLUZA Y CALABAZA</b> Merluza, calabaza, zanahorias, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>PAVO CON JUDÍAS VERDES</b> Pavo, judías verdes, calabacino, cebolla, patatas y aceite de oliva	<b>POLLO CON ZANAHORIA</b> Pollo, zanahorias, judías verdes, puerro y aceite de oliva	<b>ABADEJO CON CALABACÍN</b> Abadejo, calabacín, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>VERDURAS CON ARROZ</b> Arroz, zanahorias, patata, cebolla, puerro, calabaza, aceite de oliva
15	16	17	18	19
<b>PAVO CON JUDÍAS VERDES</b> Pavo, judías verdes, patata, cebolla, puerro y aceite de oliva	<b>MERLUZA Y VERDURAS</b> Merluza, calabacino, patatas, puerros, zanahoria y aceite de oliva.	<b>TERNERA CON CALABAZA</b> Ternera, patata, zanahorias, puerro, calabaza y aceite de oliva.	<b>TILAPIA CON VERDURAS</b> Tilapia, calabacín, zanahoria, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>PAVO CON ZANAHORIAS</b> Pavo, zanahoria, arroz, cebolla, puerro, patatas y aceite de oliva
22	23	25	25	26
<b>MERLUZA CON JUDÍAS VERDES</b> Calabacino, merluza, patatas, puerros y arroz y aceite de oliva	<b>POLLO CON VERDURAS</b> Pollo, cebolla, zanahorias, patatas, puerro, aceite de oliva	<b>ABADEJO CON CALABACÍN</b> Abadejo, calabacín, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>PAVO CON CALABAZA</b> Pavo, calabaza, zanahorias, patata, puerro y aceite de oliva	<b>VERDURAS CON ARROZ</b> Arroz, zanahorias, patata, cebolla, puerro, calabaza, aceite de oliva
29	30	DICIEMBRE 1	2	3
<b>POLLO CON JUDÍAS VERDES</b> Pollo, arroz, zanahorias, judías verdes, puerro y aceite de oliva.	<b>MERLUZA Y ZANAHORIAS</b> Merluza, zanahorias, judías verdes, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>TERNERA CON VERDURAS</b> Ternera, zanahorias, puerro, patatas, calabacino y aceite de oliva.	<b>TILAPIA CON CALABAZA</b> Tilapia, calabaza, zanahoria, puerros, patatas y aceite de oliva	<b>PAVO CON JUDÍAS VERDES</b> Pavo, judías verdes, patata, cebolla, puerro y aceite de oliva

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.

