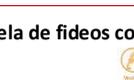
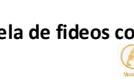


MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA FRIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Febrero 26</p> <p>Coditos con tomate y queso  Tz</p> <p>Caprichos de calamar </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>27</p> <p>Lentejas estofadas</p> <p>Croquetas  Tz</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>28</p> 	<p>29</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>MARZO 01</p> <p>Cazuela de fideos con pescad  Tz</p> <p>Tortilla francesa  con judías verdes salteadas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
<p>4</p> <p>Espirales con tomate y atún  Tz</p> <p>Palitos de merluza </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>5</p> <p>Arroz caldoso con pollo</p> <p>Abadejo en salsa verde </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>6</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Hamburguesa con tomate </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>7</p> <p>Cocido de garbanzos</p> <p>Tortilla de patatas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>8</p> <p>Sopa de fideos  Tz</p> <p>Salchichas al horno</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
<p>11</p> <p>Coditos con tomate y queso  Tz</p> <p>Empanadillas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>12</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Carne en salsa</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>13</p> <p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>14</p> <p>Sopa de picadillo  Tz</p> <p>Merluza empanada  Tz</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>15</p> <p>Cazuela de arroz</p> <p>Jamoncitos de pollo</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
<p>18</p> <p>Espirales con tomate y atún  Tz</p> <p>Caprichos de calamar </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>19</p> <p>Paella con verduras</p> <p>Lomo en salsa</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>20</p> <p>Lentejas estofadas</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas  Tz</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>22</p> <p>Cocido</p> <p>Tortilla patatas </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
<p>25</p> <p>Coditos con tomate y queso  Tz</p> <p>Palitos de merluza </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>26</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Salchichas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>27</p> <p>Sopa de estrellas  Tz</p> <p>Abadejo en salsa verde </p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>28</p> <p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa </p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>29</p> <p>Cazuela de fideos con pescad  Tz</p> <p>Carne en salsa</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>

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.

