


MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA FRIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Febrero 26</p> <p>Coditos con tomate y queso Caprichos de calamar PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>27</p> <p>Lentejas estofadas Croquetas 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 Tortilla francesa con judías verdes salteadas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<p>4</p> <p>Espirales con tomate y atún Palitos de merluza PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>5</p> <p>Arroz caldoso con pollo Abadejo en salsa verde PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>6</p> <p>Crema de verduras Hamburguesa con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>7</p> <p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>8</p> <p>Sopa de fideos Salchichas al horno PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<p>11</p> <p>Coditos con tomate y queso Empanadillas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>12</p> <p>Crema de calabacín Carne en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>13</p> <p>Potaje de alubias Tortilla francesa PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>14</p> <p>Sopa de picadillo Merluza empanada PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>15</p> <p>Cazuela de arroz Jamoncitos de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<p>18</p> <p>Espirales con tomate y atún Caprichos de calamar PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>19</p> <p>Paella con verduras Lomo en salsa PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>20</p> <p>Lentejas estofadas Abadejo en salsa de zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabaza Albóndigas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>22</p> <p>Cocido Tortilla patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
<p>25</p> <p>Coditos con tomate y queso Palitos de merluza PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>26</p> <p>Crema de verduras Salchichas PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>27</p> <p>Sopa de estrellas Abadejo en salsa verde PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>28</p> <p>Potaje de alubias Tortilla francesa PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>29</p> <p>Cazuela de fideos con pescad Carne en salsa 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.

