







## MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES ABRIL. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Lentejas estofadas Salchichas con tomate PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Cazuela de fideos con pescado   Tz  Tortilla francesa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa de zanahoria PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Lomo asado PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa  Tz  Palitos de merluza   Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Arroz caldoso con pollo Abadejo en salsa verde PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de verduras Hamburguesa con tomate PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Tortilla de patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos  Tz  Jamoncitos de pollo PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y queso  Tz  Empanadillas  Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Crema de calabacín Carne en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Sopa de picadillo  Tz  Merluza empanada  Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz Lomo en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Coditos con tomate y atún  Tz  Nuggets    PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
Paella con verduras Lomo en salsa PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Lentejas estofadas Abadejo en salsa de zanahoria    PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Crema de calabaza Albóndigas   Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Tortilla patatas  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa  Tz  Caprichos de calamar    Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>MAYO 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Crema de verduras Salchichas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos  Tz  Abadejo en salsa verde  PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	<b>FESTIVO</b>	Potaje de alubias Tortilla francesa  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana  Tz  Empanadillas    PAN  Tz  . FRUTA. 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. 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.

