

MENÚ SIN CARNE ABRIL. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Empanadillas</p> <p>y patata cocida</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado</p> <p>Tz</p> <p>Tortilla francesa con judías verdes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con verduras</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria</p> <p>con arroz pilaf</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales con tomate</p> <p>Palitos de merluza</p> <p>con menestra</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
8	9	10	11	12
<p>Arroz caldoso con verduras</p> <p>Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Caprichos de calamar</p> <p>con arroz pilaf</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla francesa con menestra</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y queso</p> <p>Empanadillas con judías verdes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
15	16	17	18	19
<p>Crema de calabacín</p> <p>Abadejo al horno con patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa con zanahoria</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Sopa de fideos</p> <p>Merluza empanada</p> <p>con tomate y maíz</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz</p> <p>Tortilla de patatas con guisantes</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con tomate y atún</p> <p>Caprichos de calamar</p> <p>con ensalada mixta</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
22	23	24	25	26
<p>Paella con verduras</p> <p>Tortilla francesa con judías verdes</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas</p> <p>Abadejo en salsa de zanahoria con puré de patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Empanadillas y arroz pilaf</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido Andaluz sin carne</p> <p>Tortilla patatas con tomate aliñado</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales con tomate</p> <p>Caprichos de calamar con ensalada mixta</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>
29	30	MAYO 1	2	3
<p>Crema de verduras</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos</p> <p>Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla francesa con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones napolitana</p> <p>Empanadillas con tomate aliñado</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.

