

MENÚ SIN GLUTEN ABRIL. LÍNEA CALIENTE.

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

