































































MENÚ SIN HUEVO 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  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado  SIN HUEVO Jamoncitos de pollo con judías verdes</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa de zanahoria con arroz pilaf</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria Lomo asado con puré de patatas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa SIN HUEVO Merluza al horno  TZ  con menestra</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
8	9	10	11	12
<p>Arroz caldoso con pollo Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Crema de verduras Hamburguesa con tomate con arroz pilaf</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos Lomo asado con ensalada</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos SIN HUEVO Jamoncitos de pollo con menestra</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y queso SIN HUEVO Merluza al horno  TZ  con judías verdes</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
15	16	17	18	19
<p>Crema de calabacín Carne en salsa con patatas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Potaje de alubias Abadejo con zanahoria</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Sopa de picadillo SIN HUEVO Merluza al horno  TZ  con tomate y maíz</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz Lomo en salsa con guisantes</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con tomate y atún SIN HUEVO Jamoncitos de pollo con ensalada mixta</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
22	23	24	25	26
<p>Paella con verduras Lomo en salsa con judías verdes</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas Abadejo en salsa de zanahoria con puré de patatas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza Jamoncitos de pollo y arroz pilaf</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido Andaluz Salchichas con tomate aliñado</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa SIN HUEVO Merluza al horno  TZ  con ensalada mixta</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
29	30	MAYO 1	2	3
<p>Crema de verduras Salchichas con patatas</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos SIN HUEVO Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p>PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">FESTIVO</p>	<p>Potaje de alubias Lomo asado con ensalada</p> <p>PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones napolitana SIN HUEVO Merluza al horno  TZ  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.

