









MENÚ TRITURADOS ABRIL. LÍNEA FRÍA.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
	ABADEJO CON VERDURAS Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	POLLO CON CALABACÍN Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	PAVO CON VERDURAS Pavo, zanahoria, calabacino, cebolla, patatas	MERLUZA CON CALABACÍN Merluza, calabacín, patata, cebolla, puerros
8	9	10	11	12
TERNERA CON ZANAHORIA Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas	ABADEJO CON VERDURAS Abadejo, calabacín, patata, cebolla y zanahoria	POLLO CON VERDURAS Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	MERLUZA CON CALABAZA Merluza, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	TERNERA CON VERDURAS Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias
15	16	17	18	19
PAVO CON CALABACÍN Pavo, calabacín, cebolla, puerro, patatas	POLLO CON CALABACÍN Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	ABADEJO CON JUDIAS VERDES Abadejo, judías verdes patatas, zanahorias, cebolla y puerro	TERNERA CON ZANAHORIA Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas,	MERLUZA CON VERDURAS Merluza, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias
22	23	24	25	26
PAVO CON CALABAZA Pavo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	ABADEJO CON JUDÍAS VERDES    Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	POLLO CON CALABAZA Pollo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	MERLUZA CON JUDÍAS VERDES    Merluza, judía verde, cebolla, patata, puerros	PAVO CON ZANAHORIA Pavo, zanahoria, puerro, patatas, cebolla
29	30	MAYO 1	2	3
TERNERA CON VERDURAS Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	PAVO CON ZANAHORIA Pavo, zanahoria, puerro, patatas, cebolla		MERLUZA CON JUDÍAS VERDES  Merluza, judía verde, cebolla, patata, puerros	ABADEJO CON JUDÍAS VERDES  Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias

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.

