

## MENÚ SIN GLUTEN MAYO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>MAYO 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p>Crema de verduras Salchichas con patatas</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Sopa de fideos <b>SIN GLUTEN</b> Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. YOGUR . AGUA</b></p>	<p><b>FESTIVO</b></p>	<p>Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Macarrones napolitana <b>SIN GLUTEN</b> Merluza al horno con tomate aliñado</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<p>Lentejas estofadas Carne en salsa con patatas</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Cazuela de arroz Tortilla francesa con zanahoria</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. YOGUR . AGUA</b></p>	<p>Sopa de picadillo <b>SIN GLUTEN</b> Merluza al horno con tomate y maíz</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Crema de zanahoria Lomo en salsa con guisantes</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Coditos con tomate y atún <b>SIN GLUTEN</b> Jamoncitos de pollo con ensalada mixta</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>
<b>13</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<p>Guisaílo de patatas con pollo Abadejo en salsa verde con zanahoria</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. YOGUR . AGUA</b></p>	<p>Crema de verduras Lomo asado con arroz pilaf</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Cazuela de fideos <b>SIN GLUTEN</b> con pescado Jamoncitos de pollo con menestra</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Macarrones con tomate y queso <b>SIN GLUTEN</b> Lomo asado con menestra</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<p>Paella con verduras Jamoncitos de pollo en salsa con judías verdes</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. YOGUR . AGUA</b></p>	<p>Lentejas estofadas Abadejo en salsa de zanahoria con puré de patatas</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Crema de calabaza Lomo asado y arroz pilaf</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Cocido Andaluz Tortilla patatas con tomate aliñado</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Espirales boloñesa <b>SIN GLUTEN</b> Merluza al horno con ensalada mixta</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
<p>Lentejas estofadas Salchichas con tomate y patata cocida</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. YOGUR . AGUA</b></p>	<p>Cazuela de fideos <b>SIN GLUTEN</b> con pescado Tortilla francesa con judías verdes</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Guisaílo de patatas con pollo Abadejo en salsa de zanahoria con arroz pilaf</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Crema de zanahoria Carne en salsa con puré de patatas</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></p>	<p>Espirales boloñesa <b>SIN GLUTEN</b> Jamoncitos de pollo con tomate aliñado</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN. FRUTA. AGUA</b></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.

