

## MENÚ TRITURADOS MAYO. LÍNEA FRÍA.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29	30	MAYO 1	2	3
		<b>FESTIVO</b>	<b>MERLUZA CON JUDÍAS VERDES</b> Merluza, judía verde, cebolla, patata, puerros	<b>ABADEJO CON JUDÍAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias
6	7	8	9	10
<b>POLLO CON CALABACÍN</b> Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	<b>MERLUZA CON CALABAZA</b> Merluza, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>POLLO CON VERDURAS</b> Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>ABADEJO CON VERDURAS</b> Abadejo, calabacín, patata, cebolla y zanahoria	<b>TERNERA CON VERDURAS</b> Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias
13	4	15	16	17
<b>PAVO CON CALABACÍN</b> Pavo, calabacín, cebolla, puerro, patatas	<b>POLLO CON CALABACÍN</b> Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	<b>ABADEJO CON JUDIAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes patatas, zanahorias, cebolla y puerro	<b>TERNERA CON ZANAHORIA</b> Ternera, calabaza, puerro, zanahoria, patatas,	<b>MERLUZA CON VERDURAS</b> Merluza, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias
20	21	22	23	24
<b>PAVO CON CALABAZA</b> Pavo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>ABADEJO CON JUDÍAS VERDES</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>POLLO CON CALABAZA</b> Pollo, calabaza, zanahoria, cebolla, patatas	<b>MERLUZA CON JUDÍAS VERDES</b> Merluza, judía verde, cebolla, patata, puerros	<b>PAVO CON ZANAHORIA</b> Pavo, zanahoria, puerro, patatas, cebolla
27	28	29	30	31
<b>TERNERA CON VERDURAS</b> Ternera, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>ABADEJO CON VERDURAS</b> Abadejo, judías verdes, puerros, patatas, zanahorias	<b>POLLO CON CALABACÍN</b> Pollo, calabacín, zanahorias, patata, puerro	<b>PAVO CON VERDURAS</b> Pavo, zanahoria, calabacino, cebolla, patatas	<b>MERLUZA CON CALABACÍN</b> Merluza, calabacín, patata, cebolla, puerros

*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.*

