

## MENÚ ESCUELAS INFANTILES BASAL JUNIO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa  PAN Tz .YOGUR .AGUA	3 Potaje de alubias Salchichas  PAN Tz .FRUTA. AGUA	4 Crema de zanahoria Hamburguesa con tomate  PAN Tz .FRUTA. AGUA	5 Macarrones napolitana con queso  Gallineta en salsa de zanahoria  PAN Tz .FRUTA. AGUA	6 Sopa de fideos Tz  Tortilla de patatas  PAN Tz .FRUTA. AGUA
9 Lentejas riojanas  Merluza en salsa de zanahoria  PAN Tz .YOGUR .AGUA	10 Crema de verduras Jamoncitos de pollo  PAN Tz .FRUTA. AGUA	11 Macarrones napolitana con queso  Caprichos de calamar  PAN Tz .FRUTA. AGUA	12 Potaje de garbanzos  Tortilla francesa  PAN Tz .FRUTA. AGUA	13 Guisillo de patatas  Palitos de pescado Tz  PAN Tz .FRUTA. AGUA
16 Sopa de picadillo Tz Tortilla de patatas  PAN Tz .YOGUR .AGUA	17 Crema de zanahoria Albóndigas  PAN Tz .FRUTA. AGUA	18 Macarrones con tomate y atún  Caprichos de calamar  PAN Tz .FRUTA. AGUA	19 Estofado de alubias Gallineta en salsa de zanahoria  PAN Tz .FRUTA. AGUA	20 Cazuela de arroz con pollo FRITURA VARIADA Tz  PAN Tz .FRUTA. AGUA
23 Crema de verduras Carne en salsa  PAN Tz .YOGUR .AGUA	24 Potaje de garbanzos Tortilla de patatas  PAN Tz .FRUTA. AGUA	25 Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa  PAN Tz .FRUTA. AGUA	26 Coditos boloñesa Tz Merluza en salsa verde  PAN Tz .FRUTA. AGUA	27 Paella con verduras Caprichos de calamar Tz  PAN Tz .FRUTA. AGUA
30 Crema de calabaza Salchichas con tomate  PAN Tz .YOGUR .AGUA	JULIO 1 Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa  PAN Tz .FRUTA. AGUA	2 Espirales boloñesa Tz Tortilla francesa  PAN Tz .FRUTA. AGUA	3 Cocido de garbanzos Gallineta con tomate  PAN Tz .FRUTA. AGUA	4 Sopa de fideos Tz Nuggets de pollo tz  PAN Tz .FRUTA. AGUA

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 alergías 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.