

MENÚ ESCUELAS INFANTILES BASAL JUNIO. LÍNEA FRÍA

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