

## MENÚ SIN LEGUMBRES JUNIO. LÍNEA CALIENTE

| Lunes   | Martes   | Miércoles   | Jueves  | Viernes   |
|---|--|---|---|---|
| 2   | 3  | 4   | 5   | 6   |
| Cazuela de arroz con verduras<br>Lomo en salsa con judía verde<br>PAN Tz .YOGUR .AGUA                   | <b>Crema de verduras</b><br>Salchichas con<br>ensalada mixta<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA              | Crema de zanahoria<br>Hamburguesa con tomate<br>con arroz pilaf<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA          | Macarrones napolitana con queso<br>Gallineta en salsa de zanahoria<br>con patatas<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA    | Sopa de fideos<br>Tortilla de patatas<br>con tomate aliñado<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA        |
| 9   | 10   | 11  | 12  | 13  |
| <b>Guisillo de patata</b><br>Merluza en salsa de zanahoria<br>con tomate aliñado<br>PAN Tz .YOGUR .AGUA | Crema de verduras<br>Jamoncitos de pollo<br>con patatas<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA                   | Macarrones napolitana con queso<br>Caprichos de calamar<br>con zanahoria<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA | <b>Arroz 3 delicias</b><br>Tortilla francesa<br>con ensalada<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA                         | Guisillo de patatas<br>Palitos de pescado<br>Con lechuga y maíz<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA    |
| 16  | 17   | 18  | 19  | 20  |
| Sopa de picadillo<br>Tortilla de patatas<br>con zanahoria<br>PAN Tz .YOGUR .AGUA                        | Crema de zanahoria<br>Albóndigas con arroz pilaf<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA                          | Macarrones con tomate y atún<br>Caprichos de calamar<br>ensalada<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA         | <b>Guisillo de la huerta</b><br>Gallineta en salsa de zanahoria<br>con judías verdes<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA | Cazuela de arroz con pollo<br>Salchichas con tomate<br>con patatas<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA |
| 23  | 24   | 25  | 26  | 27  |
| Crema de verduras<br>Carne en salsa con patatas<br>PAN Tz .YOGUR .AGUA                                  | <b>Arroz 3 delicias</b><br>Tortilla de patatas<br>con guisantes salteados<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA | Marmitako de salmón<br>Jamoncitos en salsa y judías verdes<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA               | Coditos boloñesa<br>Merluza en salsa verde<br>con zanahoria<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA                          | Paella con verduras<br>Caprichos de calamar<br>tomate aliñado<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA      |
| 30  | JULIO 1  | 2   | 3   | 4   |
| Crema de calabaza<br>Salchichas con tomate<br>y zanahoria<br>PAN Tz .YOGUR .AGUA                        | <b>Guisillo de patata</b><br>Jamoncitos en salsa<br>con patatas<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA           | Espirales boloñesa<br>Tortilla francesa<br>Con lechuga y maíz<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA            | <b>Crema de verduras</b><br>Gallineta con tomate<br>con judías verdes<br>PAN Tz .FRUTA. AGUA                | Sopa de fideos<br>Nuggets de pollo<br>con tomate aliñado<br>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 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.



## MENÚ SIN LEGUMBRES JUNIO. LÍNEA CALIENTE

*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.