

MENÚ SIN LEGUMBRES MAYO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28	29	30	MAYO 1	2
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Salchichas con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Sopa de fideos Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
5	6	7	8	9
Guisillo de patata Merluza en salsa de zanahoria con tomate aliñado PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamonicitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz 3 delicias Tortilla francesa con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Palitos de pescado Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
12	13	14	15	16
Sopa de picadillo Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Caprichos de calamar ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de la huerta Gallineta en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con pollo Salchichas con tomate con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA
19	20	21	22	23
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Arroz 3 delicias Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Jamonicitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos boloñesa Merluza en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras Caprichos de calamar tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
26	27	28	29	30
Crema de calabaza Salchichas con tomate y zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Guisillo de patata Jamonicitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de verduras Gallineta con tomate con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Nuggets de pollo con tomate aliñado 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 MAYO. 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.