

## MENÚ SIN PESCADO Y SIN FRUTOS DE CÁSCARA JUNIO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de alubias Salchichas con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Hamburguesa con tomate con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
9	10	11	12	13
Lentejas riojanas Tortilla francesa con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Jamoncitos de pollo Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
16	17	18	19	20
Sopa de picadillo Tz Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Lomo asado con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate Tz Salchichas y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Tortilla francesa con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Jamoncitos de pollo con tomate y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
ÚLTIMO DÍA DE COLEGIOS 23	24	25	26	27
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	Marmitako de VERDURAS Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos boloñesa Tz Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras Tortilla francesa tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
30	JULIO 1	2	3	4
Crema de calabaza Salchichas con tomate y zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tz Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Lomo asado con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Salchichas 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.