

MENÚ BASAL 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 Gallineta en salsa de zanahoria 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 Merluza en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Caprichos de calamar y tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Palitos de pescado Tz 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 Albóndigas Tz con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Caprichos de calamar Tz ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Gallineta en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con pollo FRITURA VARIADA Tz con patatas chips PAN Tz . FRUTA. AGUA
23	24	25	26	27
Crema de verduras Came en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA				

VACACIONES DE VERANO



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.