

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES OCTUBRE. LÍNEA FRÍA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
	Crema de verdura Came en salsa PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Guisadillo de patatas con carne Abadejo al horno PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Arroz campero con verduras Hamburguesa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Alubias blancas con verduras Tortilla de patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
Macarrones con atún  Tz  Nuggets de pollo     tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Crema de verduras Albóndigas   Tz   PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Alubias blancas con chori Merluza en salsa de zanahorias PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con pescad  Tz  Lomo en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guiso de ternera con verduras de la vega Gallineta al horno  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
Festivo 13	14	15	16	17
Macarrones con tomate y atún Caprichos de calamar Tz    PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Gurulllos andaluces con ave Croquetas de pollo     tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas mar y montaña Gallineta en salsa de zanahoria  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Potaje de habichuelas con calamar Tortilla francesa  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Macarrones napolitana con queso Flamenquines    tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Crema de calabaza Jamoncitos en salsa PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Fideuá de pescado Tortilla francesa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Merluza al horno PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Estofado de ternera Lomo asado PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	31
Macarrones boloñesa  Tz  Croquetas de ave    tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Arroz campero Gallineta en salsa de zanahoria  PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de zanahoria Came en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa con cerdo Merluza empanada     Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza y pollo Tortilla francesa  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.