

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
Crema de verdura Carné 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	Macarrones con atún  Tz  Nuggets de pollo  tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
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 pescado  Tz  Lomo en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guiso de ternera con verduras de la vega Gallineta al horno  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún  Tz  Caprichos de calamar  Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
Festivo 13	14	15	16	17
Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde  PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Gurullos 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	Macarrones napolitana con queso  Tz  Flamenquines  tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Crema de calabaza Jamoncitos en salsa PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Fideuá de pescado  Tz  Tortilla francesa  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Merluza al horno  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Estofado de ternera Lomo asado PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa  Tz  Croquetas de ave  tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	31
Arroz campero Gallineta en salsa de zanahoria  PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de zanahoria Carné en salsa PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa con cerdo Merluza empanada  Tz  Tz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza y pollo Tortilla francesa  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún  Tz  Salchichas  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.