

MENÚ SIN CARNE OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
Crema de verdura Tortilla de patatas con guisantes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Guisadillo de patatas Abadejo al horno con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz campero con verduras Merluza al horno y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Alubias blancas con verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con atúr Tz
6	7	8	9	10
Crema de verduras Gallineta al horno con patatas PAN Tz YOGUR AGUA	Alubias blancas Merluza en salsa de zanahorias Con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con pescado Tz	Guiso de verduras de la vega Gallineta al horno y zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Tz Caprichos de calamar Tz y tomate aliñao PAN Tz FRUTA. AGUA
Festivo 13	14	15	16	Macarranas nanalitana san guasa
Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde con menestra PAN Tz YOGUR . AGUA	Gurullos andaluces Tortilla de patatas con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas mar Gallineta en salsa de zanahoria con judías PAN Tz RUTA. AGUA	Potaje de habichuelas con calamar Tortilla francesa con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso Tz Merluza empanada Con ensalada PAN Tz FRUTA. AGUA
20	21 Fidouá do mora do	22	23	24
Crema de calabaza Gallineta al horno con guisantes PAN Tz YOGUR AGUA	Fideuá de pescado Tz Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z	Cocido Andaluz con verduras Merluza al horno con judías verdes PAN tz FRUTA. AGUA	Estofado de patatas con verduras Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Palitos de pescado Tz Tz Con ensalada PAN Tz FRUTA. AGUA
27	28	29		Macarrones con tomate y atún
Arroz campero de verduras Gallineta en salsa de zanahoria Con ensalada PAN Tz YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Tortilla de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa Merluza empanada Tz con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza Tortilla francesa con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Tz Merluza al horno con ensalada 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 decomedor 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

La pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.

excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.