

MENÚ SIN HUEVO OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
Crema de verdura Carne en salsa con guisantes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Guisadillo de patatas con carne Abadejo al horno con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz campero con verduras Hamburguesa y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Alubias blancas con verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN Tz FRUTA. AGUA	Macarrones SIN HUEVO con atún JAMONCITOS con ensalada
6	7	8	9	10
Crema de verduras POLLO AL HORNO con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Alubias blancas con chori Merluza en salsa de zanahorias Con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con pescado SIN HUEVO Lomo en salsa con judía verde PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guiso de ternera con verduras de la vega Gallineta al horno y zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún SIN HUEVO PESCADO AL HORNO y tomate aliñao PAN Tz . FRUTA. AGUA
Festivo 13	14	15	16	17
Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde con menestra Tz YOGUR AGUA	Gurullos andaluces con ave JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas mar y montaña Gallineta en salsa de zanahoria con judías PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de habichuelas con calamar POLLO AL HORNO con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso SIN HUEVO Lomo ASADO Con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Crema de calabaza Jamoncitos en salsa con guisantes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Fideuá de pescado SIN HUEVO PESCADO AL HORNO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Merluza al horno con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de temera Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa SIN HUEVO POLLO AL HORNO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	31
Arroz campero Gallineta en salsa de zanahoria Con ensalada PAN Tz YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Carne en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa con cerdo PESCADO AL HORNO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza y pollo JAMONCITOS DE POLLO con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún SIN HUEVO Salchichas 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

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.