

MENÚ SIN LACTOSA S/PLV OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
Crema de verdura Carne en salsa con guisantes PAN Tz . YOGUR DE SOJA . 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 con atún Tz 2 2 JAMONCITOS con ensalada 2 PAN Tz 2 . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
Crema de verduras POLLO AL HORNO con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Alubias blancas con chorizo Merluza en salsa de zanahorias Con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con pescado Tz Lomo en salsa con judía verde PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guiso con verduras de la vega Gallineta al horno y zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Tz Tz PESCADO AL HORNC y tomate aliñao PAN Tz FRUTA. AGUA
Festivo 13	14	15	16	17
Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde con menestra PAN Tz . YOGUR DE SOJA . 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 calamai Tortilla francesa con tomate PAN Tz FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana Tz LOMO ASADO Con ensalada PAN Tz FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Crema de calabaza Jamoncitos en salsa con guisantes PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	Fideuá de pescado Tz Tortilla francesa PAN Tz FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Merluza al horno con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de VERDURAS Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa Tz 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
27	28	29	30	31
Arroz campero Gallineta en salsa de zanahoria Con ensalada PAN Tz . YOGUR DE SOJA . 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 Tortilla francesa con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Tz 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

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.