

## MENÚ SIN PESCADO 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 LOMO ASADO 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 tomate T2 T2 T2  Nuggets de pollo t2 T2 T2  con ensalada T2
6	7	8	9	10
Crema de verduras  Albóndigas Tz  con patatas  PAN Tz  . YOGUR . AGUA	Alubias blancas con chorizo  TORTILLA DE PATATAS  Con menestra  PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z	Guiso de ternera con verduras de la vega TORTILLA FRANCESA y zanahoria	Macarrones con tomate T <sub>2</sub> tz NUGGETS y tomate aliñao
			PAN Tz . FRUTA. AGUA	PAN Tz . FRUTA. AGUA
Lentejas con verduras y chorizo  TORTILLA DE PATATAS  con menestra  PAN Tz YOGUR AGUA	Gurullos andaluces con ave  Croquetas de pollo  con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas DE montaña  LOMO ASADO con judías PAN TZ . FRUTA. AGUA	Potaje de habichuelas con calamar  Tortilla francesa con tomate  PAN Tz FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz  Tz  Tz  Tz  Tz  Tz  Tz  Tz  Tz  T
Crema de calabaza Jamoncitos en salsa con guisantes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Fideuá de VERDURAS  Tz  Tz  Tortilla francesa  con ensalada  PAN  Tz  FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz  TORTILLA DE PATATAS con judías verdes  PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de ternera Lomo asado con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa Tz Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z
27	28	29	30	31
Arroz campero  TORTILLA FRANCESA  Con ensalada  PAN Tz	Crema de zanahoria Carne en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa con cerdo JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza y pollo  Tortilla francesa con tomate  PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate T2 Salchichas con ensalada PAN T2 . 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.