

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES DICIEMBRE. LÍNEA FRÍA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Gurullos Andaluces con ave Tortilla francesa PAN Tz .YOGUR .AGUA	2 Crema de verduras Albóndigas en salsa Tz PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	3 Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde PAN Tz .FRUTA. AGUA	4 Macarrones integrales con queso Tz Palitos de pescado Tz PAN Tz .FRUTA. AGUA
	5 Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA			
8 FESTIVO	9 Cazuela de arroz con calamares Lomo asado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	10 Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	11 Potaje de alubias Pescado en salsa PAN Tz .FRUTA. AGUA	12 Macarrones integrales boloñesa Tz Nuggets de pollo tz PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
15 FESTIVO	16 Crema de calabacín Carne en salsa PAN Tz .YOGUR .AGUA	17 Lentejas con verduras de la huerta Tz Jamoncitos en salsa al curry Tz PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	18 Arroz a la milanesa con ave Tortilla de patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	19 Macarrones integrales con atún Tz Flamenquín tz PAN Tz .FRUTA. AGUA
22 FESTIVO	23 Sopa de fideos Tz Albóndigas en salsa Tz PAN Tz .YOGUR .AGUA	24 Guisadillo de ternera Pescado en salsa de guisantes Tz PAN Tz .FRUTA. AGUA	25 FESTIVO	26 Potaje de alubias Hamburguesa PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
29 FESTIVO	30 Macarrones napolitana Tz Caprichos de calamar Tz PAN Tz .YOGUR .AGUA	31 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	1 FESTIVO	2 Crema de calabaza Albóndigas en salsa Tz PAN INTEGRAL 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 alergías 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.

