

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES NOVIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
Crema de verduras Merluza en salsa PAN Tz .YOGUR . AGUA	Guiso de habichuelas con pollo Jamoncitos en salsa PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones integrales con queso Nuggets de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Hamburguesa PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
10	11	12	13	14
Patatas riojana Tortilla francesa PAN Tz .YOGUR . AGUA	Cazuela de arroz con coliflor Gallineta en salsa verde PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas con calabaza y magro Tz Carne en salsa PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones integrales boloñesa Caprichos de calamar PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de ave Lomo asado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
17	18	19	20	21
Crema de calabaza Carne en salsa PAN Tz .YOGUR . AGUA	Garbanzo de otoño Tortilla de patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones integrales con atún Flamenquín PAN Tz . FRUTA. AGUA	Alubias con choricito de las alpujarras Merluza en salsa de guisantes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Jamoncitos de pollo con salsa al curry PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
24	25	26	27	28
Arroz a la milanesa con pollo Gallineta en salsa de zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas de temporada Tz Carne en salsa PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Patatas guisadas con ternera a la coliflor Merluza en salsa verde PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana integrales Salchicha de pollo PAN Tz . FRUTA. AGUA	Gurullos Andaluces con ave Tortilla francesa 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 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.