

## MENÚ SIN CARNE DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de verduras Tortilla francesa y arroz PAN Tz .YOGUR .AGUA	2 Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	3 Macarrones integrales con queso Palitos de pescado PAN Tz .FRUTA. AGUA	4 Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN Tz .FRUTA. AGUA	5 Cazuela de arroz con calamares Merluza al horno con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
8 <b>FESTIVO</b>	9 Sopa de fideos Tortilla de patatas con Tomate aliñad PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	10 Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN Tz .FRUTA. AGUA	11 Macarrones integrales CON TOMATE EMPANADILLAS con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	12 Crema de calabacín Tortilla francesa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
15 Lentejas con verduras de la huerta Tz Merluza al horno con puré de patatas PAN Tz .YOGUR .AGUA	16 Arroz a la milanesa Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	17 Macarrones integrales con atún Palitos de pescado con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	18 Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz .FRUTA. AGUA	19 Sopa de fideos Tortilla francesa y patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
22 Guisadillo CON VERDURAS Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz .YOGUR .AGUA	23 Crema de verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	24 Potaje de alubias Merluza al horno con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	25 <b>FESTIVO</b>	26 Macarrones napolitana Caprichos de calamar y ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN Tz .YOGUR .AGUA	30 Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	31 Crema de calabaza Tortilla francesa y patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	1 <b>FESTIVO</b>	2 Purrusalda EMPANADILLAS con ensalada 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 decómedor 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.