

MENÚ SIN GLUTEN DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de verduras Lomo ASADO y arroz PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	2 Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	3 Macarrones SIN GLUTEN con queso MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	4 GUISADILLO con verduras Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	5 Cazuela de arroz con calamares Lomo asado con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
8 FESTIVO	9 Sopa de fideos SIN GLUTEN Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	10 Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	11 Macarrones SIN GLUTEN con tomate JAMONCITOS DE POLLO y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	12 Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
15 GUISO con verduras de la huerta JAMONCITOS con puré de patatas PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	16 Arroz a la milanesa con ave T2 Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	17 Macarrones SIN GLUTEN con atún Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	18 Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	19 Sopa de fideos SIN GLUTEN Tortilla FRANCESAS con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
22 Guisadillo de ternera T2 Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	23 Crema de verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	24 Potaje de alubias JAMONCITOS DE POLLO con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	25 FESTIVO	26 Macarrones napolitana SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	30 GUISADILLO DE PATATAS Pescado en salsa con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	31 Crema de calabaza Lomo ASADO y patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	ENERO 1 FESTIVO	2 Purrusalda JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN SIN GLUTEN 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.