

MENÚ SIN GLUTEN DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



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

