

MENÚ SIN GLUTEN NOVIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
Crema de verduras Jamoncitos con zanahoria PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Guiso de habichuelas con pollo Merluza en salsa con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con tomate Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	GUISAILLO con verduras Tortilla de patatas con tomate PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN GLUTEN POLLO AL HORNO con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
10	11	12	13	14
Patatas riojana Tortilla francesa con ensalada PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Cazuela de arroz con coliflor Gallineta en salsa verde con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	GUIISO DE calabaza Carne en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con tomate PESCADO AL HORNO y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Crema de ave Lomo asado con judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
17	18	19	20	21
Crema de calabaza Carne en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Garbanzo de otoño 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	Alubias con chorrito de las alpujarras Merluza en salsa de guisantes con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN GLUTEN Jamoncitos de pollo AL HORNO y judías PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
24	25	26	27	28
Arroz a la milanesa con pollo Tz Gallineta en salsa de zanahoria con ensalada PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	GUISADILLO DE PATATAS Carne en salsa con verduras PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Patatas guisadas con ternera a la coliflor Merluza en salsa verde con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN Salchicha de pollo con ensalada Tz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN GLUTEN Tortilla francesa con tomate 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.