

MENÚ SIN HUEVO DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
Crema de verduras Lomo ASADO con arroz PAN Tz .YOGUR . AGUA	Cocido de Andalúz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con queso MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas guisadas con verduras Tz JAMONCITOS DE POLLO con Tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con calamares Lomo asado con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
8	9	10	11	12
FESTIVO	Sopa de fideos SIN HUEVO Lomo ASADO Con Tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones SIN HUEVO con tomate JAMONCITOS DE POLLO y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
15	16	17	18	19
Lentejas con verduras de la huerta Tz Jamoncitos en salsa al curry Tz con puré de patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Arroz a la milanesa con ave Tz ABADEJO AL HORNO con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones SIN HUEVO con atún Lomo ASADO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	CREMA DE VERDURAS Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN HUEVO POLLO ASADO con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
22	23	24	25	26
Guisadillo de ternera Tz Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Lomo ASADO con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Hamburguesa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Macarrones napolitana SIN HUEVO MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
29	30	31	ENERO 1	2
Sopa de arroz con pescado JAMONCITOS DE POLLO y menestra PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Crema de calabaza Lomo ASADO y patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Purrusalda ABADEJO AL HORNO 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 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.

