

MENÚ SIN HUEVO DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



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