

MENÚ SIN LACTOSA S/PLV DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de verduras Lomo ASADO y arroz PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	2 Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	3 Macarrones integrales Tz MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	4 Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas 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 Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	10 Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	11 Macarrones integrales boloñesa Tz JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	12 Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
15 Lentejas con verduras de la huerta Tz Jamoncitos en salsa al curry Tz con puré de patatas PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	16 Arroz a la milanesa con ave Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	17 Macarrones integrales con atún Tz Lomo ASADO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	18 Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	19 Sopa de fideos Tz Tortilla FRANCESAS y patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
22 Guisadillo de ternera Tz Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	23 Lentejas de temporada Tz Carne en salsa con verduras PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA	24 Patatas guisadas con ternera a la coliflor Merluza en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	25 FESTIVO	26 Gurullos Andaluces con ave Tortilla francesa con tomate PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN Tz . YOGUR DE SOJA . 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 JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA



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 decomedor 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.