

MENÚ SIN LEGUMBRES DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de verduras Albóndigas en salsa Tz y arroz PAN .YOGUR .AGUA	2 GUISADILLO DE PATATAS Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	3 Macarrones integrales con queso Palitos de pescado Tz y ensalada PAN .Tz .FRUTA. AGUA	4 GUISADILLO con verduras 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 VERDURAS Pescado en salsa con menestra PAN .Tz .FRUTA. AGUA	11 Macarrones integrales boloñesa Nuggets de pollo con ensalada PAN .Tz .FRUTA. AGUA	12 Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
15 GUISADILLO DE PATATAS CON VERDURAS Jamoncitos en salsa al curry Tz con puré de patatas PAN .YOGUR .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 Flamenquín 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 Tz Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
22 Guisadillo de ternera Tz Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN .YOGUR .AGUA	23 Crema de verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN .Tz .FRUTA. AGUA	24 Potaje de VERDURAS Hamburguesa con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	25 FESTIVO	26 Macarrones napolitana Caprichos de calamar Tz y ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN .YOGUR .AGUA	30 GUISADILLO DE PATATAS Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	31 Crema de calabaza Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN .Tz .FRUTA. AGUA	ENERO 1 FESTIVO	2 Purrusalda Croquetas 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 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 alergías 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.



MENÚ SIN LEGUMBRES DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

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.