

MENÚ SIN LEGUMBRES DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes

1

Crema de verduras
Albóndigas en salsa
Tz y arroz
PAN Tz .YOGUR . AGUA

Martes

2

GUISADILLO DE PATATAS
Pescado en salsa verde
zanahoria con
PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.

Miércoles

3

Macarrones integrales con queso
Tz
Palitos de pescado
Tz y
ensalada
PAN Tz . FRUTA. AGUA

Jueves

4

GUISADILLO con verduras
Tortilla de patatas con
Tomate aliñado
PAN Tz . FRUTA. AGUA

Viernes

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
Tz
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

Jamonicitos en salsa al curry
Tz con puré de patatas
PAN Tz .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 tz
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 Tz .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 Tz
Caprichos de calamar
Tz y ensalada
PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.

29

Sopa de arroz con pescado
Tortilla de patatas y menestra
PAN Tz .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 tz
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 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.



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.