

## MENÚ SIN CARNE ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	31	ENERO 1	2
Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Crema de calabaza Merluza al horno y patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	<b>FESTIVO</b>	Purrusalda Tortilla francesa con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
5	6	7	8	9
Cazuela de fideos Tz Pescado en salsa con menestra PAN Tz .YOGUR . AGUA	<b>FESTIVO</b>	Crema de verduras Palitos de pescado Tz con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz con tomate Merluza al horno con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
12	13	14	15	16
Crema de calab EMPANADILLAS Tz y arroz PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas granadinas Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales con queso Tz Merluza empanada Tz con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Purrusalda Tortilla francesa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz Pescado en salsa de zanahoria con menestra PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
19	20	21	22	23
Guisadillo de patatas con VERDURAS Pescado en salsa de calabacín con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Arroz meloso Merluza al horno con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Cocido Andaluz Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales con atún Tz Palitos de pescado Tz con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Crema de verduras Tortilla francesa con arroz PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
26	27	28	29	30
Lentejas con VERDURAS Tz Merluza al horno con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de calabaza Pescado en salsa y ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales CON TOMATE Tz Caprichos de calamar Tz y tomate PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Tortilla de patatas y judías verdes PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Sopa de fideos Tz Palitos de pescado Tz con patatas 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.