

MENÚ SIN HUEVO ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29 Sopa de arroz con pescado MERLUZA AL HORNO y menestra PAN Tz .YOGUR .AGUA	30 Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	31 Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	ENERO 1 FESTIVO	2 Purrusalda Lomo ASADO con ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
5 Cazuela de fideos SIN HUEVO Pescado en salsa con menestra PAN Tz .YOGUR .AGUA	6 FESTIVO	7 Crema de verduras JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	8 Potaje de alubias Lomo ASADO Con tomate aliñado PAN Tz .FRUTA. AGUA	9 Arroz con tomate Salchichas con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
12 Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y arroz PAN Tz .YOGUR .AGUA	13 Lentejas granadinas Tz Lomo ASADO con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	14 Macarrones SIN HUEVO con queso MERLUZA AL HORNO con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	15 Purrusalda Lomo asado con patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	16 Cazuela de arroz Pescado en salsa de zanahoria con menestra PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
19 Guisadillo de patatas con ternera Pescado en salsa de calabacín con judías verdes PAN Tz .YOGUR .AGUA	20 Arroz meloso Carne en salsa con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	21 Cocido Andaluz MERLUZA AL HORNO Con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	22 Macarrones SIN HUEVO con atún Lomo ASADO con ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	23 Crema de verduras Jamoncitos en salsa al curry Tz .YOGUR con arroz PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
26 Lentejas con chorizo Tz Lomo asado con patatas PAN Tz .YOGUR .AGUA	27 Crema de calabaza Pescado en salsa y ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	28 Macarrones SIN HUEVO boloñesa MERLUZA AL HORNO y tomate PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	29 GUISADILLO con verduras Lomo ASADO y judías verdes PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	30 Sopa de fideos SIN HUEVO Salchichas con tomate 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 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.