

MENÚ SIN LACTOSA S/PLV 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 JAMONCITOS DE POLLO y patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Purrusalda Lomo ASADO con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
5	6	7	8	9
Cazuela de fideos Tz Pescado en salsa con menestra PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	FESTIVO	Crema de verduras JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz con tomate Salchichas con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
12	13	14	15	16
Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y arroz PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	Lentejas granadinas Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales Tz MERLUZA AL HORNO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Purrusalda Lomo asado 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 DE SOJA . AGUA	Arroz meloso Carné en salsa con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Cocido Andaluz Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales con atún Tz Lomo ASADO con ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Crema de verduras Jamoncitos en salsa al curry Tz con arroz PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
26	27	28	29	30
Lentejas con chorizo Tz Lomo asado con patatas PAN Tz . YOGUR DE SOJA . AGUA	Crema de calabaza Pescado en salsa y ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales boloñesa Tz MERLUZA AL HORNO 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 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 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.