

MENÚ SIN PESCADO ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	31	ENERO 1	2
<p>Sopa de arroz</p> <p>Tortilla de patatas y menestra</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Lentejas de temporada Tz</p> <p>Lomo ASADO con zanahoria</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas en salsa</p> <p>Tz y patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>Purrusalda</p> <p>Croquetas tz</p> <p>con ensalada</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA</p>
5	6	7	8	9
<p>Cazuela de fideos Tz</p> <p>TORTILLA FRANCESA con menestra</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Nuggets de pollo con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Tortilla de patatas con tomate aliñado</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Salchichas con patatas</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA</p>
12	13	14	15	16
<p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas en salsa</p> <p>Tz y arroz</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Lentejas granadinas Tz</p> <p>Tortilla de patatas con tomate aliñado</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Macarrones integrales con queso</p> <p>Tz</p> <p>Nuggets de pollo con ensalada</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Purrusalda</p> <p>Lomo asado con patatas</p> <p>PAN Tz . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz</p> <p>TORTILLA FRANCESA con menestra</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>
19	20	21	22	23
<p>Guisadillo de patatas con ternera</p> <p>Lomo ASADO con judías verdes</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Arroz meloso</p> <p>Carne en salsa con patatas</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Cocido Andaluz</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>Con tomate aliñado</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Macarrones integrales con TOMATE</p> <p>Tz</p> <p>Nuggets de pollo con ensalada</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Jamonicitos en salsa al curry</p> <p>Tz con arroz</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>
26	27	28	29	30
<p>Lentejas con chorizo Tz</p> <p>Lomo asado con patatas</p> <p>PAN Tz .YOGUR . AGUA</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO y ensalada</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Macarrones integrales boloñesa</p> <p>T-</p> <p>FLAMENQUINES y tomate</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Potaje de garbanzos con espinacas y huevo</p> <p>Tortilla de patatas y judías verdes</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>	<p>Sopa de fideos Tz</p> <p>Salchichas con tomate con patatas</p> <p>PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.</p>

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.