

## MENÚ BASAL sin huevo febrero. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 Crema de verduras Albóndigas con patatas	03 Potaje de alubias blancas Pescado con ensalada	04 Macarrones sin huevo con atún Jamoncitos de pollo con tomate aliñado	05 Guiso de ternera con verduras de la vega Pescado con zanahoria	06 Sopa de pescado sin huevo con fideos Lomo asado con judías verdes
09 Lentejas con coliflor merluza con menestra	10 cocido Andaluces con ave Lomo con ensalada	11 Macarrones napolitana con queso Pescado ensalada	12 Potaje de habichuelas pescado con tomate	13 Sopa de fideos Hamburguesa de pollo con patatas
16 Crema de calabaza Carne en salsa con patatas	17 Fideua sin huevo de pescado Jamoncitos tomate aliñado	18 Macarrones sin huevo boloñesa Lomo de ave con ensalada	19 Estofado de ternera Lomo asado zanahoria	20 Lentejas de la huerta pescado al horno judías verdes
23 Arroz campero salchichas de pollo con menestra	24 Crema de zanahoria Carne en salsa con zanahoria	25 Macarrones sin huevo con atún Pescado y ensalada	26 Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Lomo con tomate	27 Sopa de verduras con fideos sin huevo Pescado con ensalada

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.

