

**MENÚ sin lactosa febrero. LÍNEA CALIENTE**

| LUNES  | MARTES  | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES  |
|--|---|--|--|--|
| 02   | 03  | 04   | 05   | 06   |
| Crema de verduras<br><b>Pollo al horno</b> con patatas | Potaje de alubias blancas<br>Tortilla de patatas con ensalada | Macarrones con atún<br>Nuggets de pollo con tomate aliñado | Guiso de ternera con verduras de la vega<br>Pescado con zanahoria            | Sopa de pescado con fideos<br>Lomo asado con judías verdes   |
| 09   | 10  | 11   | 12   | 13   |
| Lentejas con coliflor<br>merluza con menestra          | Cocido Andaluces con ave<br>tortilla de patatas ensalada      | Macarrones napolitana con queso<br>Flamenquín ensalada     | Potaje de habichuelas<br>pescado con tomate                                  | Sopa de fideos<br>Hamburguesa de pollo con patatas           |
| 16   | 17  | 18   | 19   | 20   |
| Crema de calabaza<br>Carne en salsa con patatas        | Fideua de pescado<br>Tortilla de patatas tomate aliñado       | Macarrones boloñesa<br>Croquetas de ave con ensalada       | <b>Estofado de patatas</b><br>Lomo asado zanahoria                           | Lentejas de la huerta<br>pescado al horno<br>judías verdes   |
| 23   | 24  | 25   | 26   | 27   |
| Arroz campero<br>salchichas de pollo con menestra      | Crema de zanahoria<br>Carne en salsa con zanahoria            | Macarrones con atún<br>Caprichos de calamar y ensalada     | Garbanzos guisados a la calabaza con pollo<br>Tortilla de patatas con tomate | Sopa de verduras con fideos<br>Merluza empanada 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.

