

MENÚ sin lactosa febrero. LÍNEA CALIENTE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 Crema de verduras Pollo al horno con patatas	03 Potaje de alubias blancas Tortilla de patatas con ensalada	04 Macarrones con atún Nuggets de pollo con tomate aliñado	05 Guiso de ternera con verduras de la vega Pescado con zanahoria	06 Sopa de pescado con fideos Lomo asado con judías verdes
09 Lentejas con coliflor merluza con menestra	10 Cocido Andaluces con ave tortilla de patatas ensalada	11 Macarrones napolitana con queso Flamenquín 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 de pescado Tortilla de patatas tomate aliñado	18 Macarrones boloñesa Croquetas de ave con ensalada	19 Estofado de patatas 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 con atún Caprichos de calamar y ensalada	26 Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate	27 Sopa de verduras con fideos 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.

