

MENÚ BASAL FEBRERO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de verduras Albóndigas con patata PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de habichuelas Tortilla de patatas y ensalada PAN . YOGUR . AGUA Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g	*** No servicio de comedor	Macarrones con atún Tz Pescado en salsa de zanahoria y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Guisaillo de ternera con verduras de la vega Lomo en salsa con ensalada con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
9	10	11	12	13
Lentejas estofadas con coliflor Merluza con menestra PAN . YOGUR . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Cocido andaluz con ave Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA Energía: 593Kcal HC:54g Az:2g Pt:22g Gr:11g St:2.6g Sal: 1g	Macarrones napolitana Tz con queso Flamenquín y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas Pescado con tomate PAN . FRUTA. AGUA Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g	Sopa de fideos Tz Hamburguesa de pollo y patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
16	17	18	19	20
Crema de calabaza Carne en salsa Tz y patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Fideúa de pescado Tz Tortilla de patatas con tomate aliño PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Macarrones con atún Tz Merluza empanada y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Estofado de ternera Lomo asado y zanahoria PAN . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Lentejas estofadas de la huerta Pescado al horno con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:14g Pt:22g Gr:15g St:3g Sal:1
23	24	25	26	27
Arroz campero Salchichas de pollo con menestra PAN . YOGUR . AGUA Energía:626kcal HC:84g Az:24g Pt:25g Gr:21g St:4.6g Sal: 1.3g	Crema de calabaza Carne en salsa con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Macarrones con atún Tz Caprichos de calamar y ensalada PAN . FRUTA. AGUA Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate aliño PAN . FRUTA. AGUA. Energía:602kcal HC:64g Az:13g Pt:21g Gr:14g St:3g Sal: 1.1g	Sopa de fideos Tz Merluza empanada Tz y ensalada mixta (lechuga, tomate y zanahoria) PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 590Kcal HC:64g Az:10g. Pt:20g Gr:12g St:4g Sal:1g
2 de marzo	3	4	5	6

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 de trazas de alérgenos, por ello, en las frituras se cambiarán siempre a productos al horno o asados. 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.

