

HALAL- SIN CARNE MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA CALIENTE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Crema de verduras PESCADO en salsa con zanahoria	Lentejas de la huerta Tortilla de patatas con ensalada	Macarrones con queso Pescado con tomate aliñado	Sopa de verduras con arroz Pescado asado con judías verdes	Guisadillo de patatas pescado con guisantes
09	10	11	12	13
Sopa de arroz con verduras Pescado con patatas	Potaje de habichuelas tortilla de patatas ensalada	Crema de verduras Pescado con zanahoria	Macarrones napolitana con atún Pescado con ensalada	Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Merluza empanada con tomate
16	17	18	19	20
Estofado vegano Varitas de merluza ensalada	Lentejas hortelanas Pescado al horno con zanahoria	Macarrones con tomate Caprichos de calamar con ensalada	Potaje de habichuelas Pescado horno con judías	Cazuela de fideos Tortilla de patatas con ensalada
23	24	25	26	27
Arroz campero Pescado con menestra	Crema de zanahoria Pescado salsa con zanahoria	Garbanzos guisados a la calabaza Tortilla de patatas con tomate	Macarrones con atún Tilapia al horno con ensalada	Sopa de verduras con fideos Merluza empanada con ensalada
30	31	Abril 01	02	03
Lentejas granadina Pescado con tomate y patatas	Guisadillo de patatas Pescado con coliflor con queso	Potaje de garbanzo con huevo y espinacas Tortilla patatas ensalada	FESTIVO	FESTIVO

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.

