

MENÚ BASAL ABRIL. LÍNEA FRIA

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|--|---|---|
| 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Tortilla de patatas ensalada | Crema de verduras Salchichas de pollo con verduras | Potaje de alubias Pescado con salsa verde y patatas | Macarrones con queso nugett de pollo con tomate aliñado | Cazuela de fideos Lomo asado con judías verdes |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Guisadillo de patatas Merluza empanada con ensalada | Patatas guisadas hamburguesa de pollo con ensalada | Lentejas de la huerta Tortilla de patatas con ensalada | Crema de verduras Jamonicitos de pollo con ensalada | Macarrones integrales napolitana con atún Pescado en salsa con ensalada |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Potaje garbanzos Lomo asado en salsa con patatas cocidas | Lentejas granadinas Tortilla de patatas con ensalada | Crema de verduras Carne en salsa con verduras | Macarrones boloñesa Pescado horno con ensalada | Cazuela de arroz Lomo horno ensalada |
| 27 | 28 | 29 | 30 | Mayo 01 |
| Potaje habichuelas Pescado horno ensalada | Arroz campero Jamonicitos de pollo ensalada | Potaje de garbanzos Tortilla con ensalada | Guisadillo de patatas Pescado horno con judías | Macarrones con atún Ensalada mixta completa |
| 04 | 05 | 06 | 07 | 08 |
| Lentejas de la huerta Hamburguesas con ensalada | Crema calabaza Carne con tomate y patatas | Guisadillo de patatas con ternera Pescado con zanahoria | Potaje de garbanzo con huevo y espinacas Tortilla patatas ensalada | Sopa de fideos Albóndigas en salsa con patatas |

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.

