

MENÚ BASAL ABRIL. LÍNEA CALIENTE SIN CARNE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
06	07	08	09	10
Crema de verduras pescado con verduras	Potaje de alubias Pescado con salsa verde y patatas	Macarrones con queso Tortilla de patatas con tomate aliñado	Cazuela de fideos Pescado asado con judías verdes	Guisadillo de patatas Merluza empanada con ensalada
13	14	15	16	17
Guisadillo de patatas Pescado con ensalada	Lentejas de la huerta Tortilla de patatas ensalada	Crema de verduras Pescado con ensalada	Macarrones napolitana con atún Pescado en salsa con ensalada	Potaje de garbanzos Pescado en salsa con patatas
20	21	22	23	24
Lentejas granadinas Tortilla de patatas con ensalada	Crema de verduras Pescado en salsa con verduras	Macarrones con tomate Pescado horno con ensalada	Cazuela de arroz Tortilla horno ensalada	Potaje de habichuelas Pescado horno con ensalada
27	28	29	30	Mayo 01
Arroz campero pescado con ensalada	Potaje de garbanzos Tortilla con ensalada	Guisadillo de patatas Pescado horno con judías	Macarrones con atún Ensalada mixta completa	Lentejas hortelana pescado con ensalada
04	05	06	07	08
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	Lentejas de la huerta Pescado horno 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.

