

MENÚ BASAL ABRIL. LÍNEA CALIENTE SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
06	07	08	09	10
Crema de verduras Salchichas de pollo con verduras	Potaje de alubias Pescado con salsa verde y patatas	Macarrones integrales con queso Jamoncitos de pollo con tomate aliñado	Cazuela de fideos Lomo asado con judías verdes	Guisadillo de patatas Merluza al horno con ensalada
13	14	15	16	17
Guisadillo de patatas Hamburguesa de pollo con ensalada	Lentejas de la huerta Lomo de patatas ensalada	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con ensalada	Macarrones integrales napolitana con atún Pescado en salsa con ensalada	Pataje de garbanzo Lomo en salsa con patatas
20	21	22	23	24
Lentejas granadinas Jamoncitos de pollo con ensalada	Crema de verduras Carne en salsa con verduras	Macarrones integrales boloñesa Pescado horno con ensalada	Cazuela de arroz Lomo horno ensalada	Potaje de habichuelas Pescado horno con ensalada
27	28	29	30	ABRIL 01
Arroz campero Jamoncitos de pollo con ensalada	Potaje de garbanzos Lomo con ensalada	Guisadillo de patatas Pescado horno con judías	Macarrones integrales con atún Ensalada mixta completa	Lentejas hortelana Hamburguesa 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.

