

MENÚ TRITURADO ABRIL. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	01 ABRIL	02	03
TRITURADO DE ABADAJE CON ZANAHORIA	TRITURADO DE TERNERA CON CALABACIN	TRITURADO DE POLLO CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE MERLUACON VERDURAS	TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA
06	07	08	09	10
TRITURADO DE ABADAJE CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN	TRITURADO DE MERLUZA CON CALABAZA	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA
13	14	15	16	17
TRITURADO DE POLLO CON JUDIAS	TRITURADO DE ABADAJE CON VERDURAS	TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA	TRITURADO DE MERLUZA CON ZANAHORIA	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN
20	21	22	23	24
TRITURADO DE MERLUZA CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS	TRITURADO DE ABADAJE CON CALABAZA	TRITURADO DE TERNERA CON VERDURAS
27	28	29	30	01 MAYO
TRITURADO DE MERLUZA CON CALABACIN	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	TRITURADO DE ABADAJE CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE TERNERA CON ZANAHORIA	TRITURADO DE PAVO CON CALABACIN

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.

