

MENÚ SIN PESCADO MARZO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de verduras Carne en salsa con zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de lentejas con pollo Tortilla de patatas  y ensalada PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g	Macarrones con queso  Tz  Nuggets de pollo  con tomate aliñado PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Sopa de pollo con arroz  Tz  Lomo asado con judías verdes PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Guisaillo de patatas  Jamonicitos de pollo con guisantes  PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
9	10	11	12	13
Sopa de arroz con pollo Hamburguesa de pollo  y patatas PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas con chorizo Tortilla de patatas  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA Energía: 593Kcal HC:54g Az:2g Pt:22g Gr:11g St:2.6g Sal: 1g	Crema de verduras Hamburguesa de pollo  y zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones napolitana  Tz  Salchichas de pollo  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g	Potaje de garbanzos con huevo  y espinacas Nuggets de pollo  con tomate PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
16	17	18	19	20
Estofado de ternera  Tortilla de patatas  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Lentejas  con chorizo Lomo asado y zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Macarrones boloñesa  Tz  Jamonicitos de pollo  y ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de habichuelas Flamenquines al horno con judías PAN  . YOGUR  . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Cazuela  de fideos Tz  Tortilla de patatas  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:14g Pt:22g Gr:15g St:3g Sal:1
23	24	25	26	27
Arroz campero Salchichas  de pollo con menestra PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:626kcal HC:84g Az:24g Pt:25g Gr:21g St:4.6g Sal: 1.3g	Crema de calabacín Carne en salsa con zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas  con tomate aliñado PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:602kcal HC:64g Az:13g Pt:21g Gr:14g St:3g Sal: 1.1g	Macarrones  Tz  con atún  Croquetas de ave  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Sopa de verduras con fideos  Tz  Salchichas de pollo  Tz  y ensalada mixta PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 590Kcal HC:64g Az:10g. Pt:20g Gr:12g St:4g Sal:1g
30	31	1 abril	5	6
Lentejas  granadinas Carne con tomate y patatas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Guisaillo de ternera con patatas Lomo asado con coliflor y queso  PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Tortilla de patatas  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	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 de trazas de alérgenos, por ello, en las frituras se cambiarán siempre a productos al horno o asados. 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.

