

SIN GLUTEN MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA CALIENTE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Crema de verduras Carne en salsa con zanahoria	Guiso de verduras con pollo Tortilla de patatas con ensalada	Macarrones SIN GLUTEN con queso Jamoncitos de pollo con tomate aliñado	Sopa de pollo con arroz Lomo asado con judías verdes	Guisadillo de patatas Pescado con guisantes
09	10	11	12	13
Sopa de arroz con pollo Hamburguesa de pollo con patatas	Potaje de habichuelas con chorizo Tortilla de patatas ensalada	Crema de verduras Hamburguesa con zanahoria	Macarrones SIN GLUTEN napolitana con atún Salchichas de pollo ensalada	Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Merluza empanada con tomate
16	17	18	19	20
Estofado de ternera Pescado al horno con ensalada	Lentejas con chorizo Lomo asado zanahoria	Macarrones SIN GLUNTE boloñesa Tilapia al horno con ensalada	Potaje de habichuelas Pescado horno con judías	Cazuela de fideos Tortilla de patatas con ensalada
23	24	25	26	27
Arroz campero Salchichas de pollo con menestra	Crema de calabacín Carne en salsa con zanahoria	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate	Macarrones SIN GLUTEN con atún Jamoncitos de pollo y ensalada	Sopa de verduras con fideos Pescado al horno con ensalada
30	31	Abril 01	02	03
Guiso de patatas con verdura Carne con tomate y patatas	Guisadillo de patatas con ternera Pescado con coliflor con queso	Potaje de garbanzo con huevo y espinacas Tortilla patatas ensalada	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 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.

