

SIN LEGUMBRES MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA CALIENTE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Crema de verduras Carne en salsa con zanahoria	Sopa de fideos Tortilla de patatas con ensalada	Macarrones con queso Nuggets 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	Sopa de fideos Tortilla de patatas ensalada	Crema de verduras Hamburguesa con zanahoria	Macarrones napolitana con atún Salchichas de pollo ensalada	Guisadillo con espinacas Merluza empanada con tomate
16	17	18	19	20
Estofado de ternera Varitas de merluza ensalada	Guisadillo patatas Lomo asado zanahoria	Macarrones boloñesa Caprichos de calamar con ensalada	Estofado de patatas 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 zanahoria Carne en salsa con zanahoria	Guisadillo a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate	Macarrones con atún Croquetas de ave y ensalada	Sopa de verduras con fideos Merluza empanada con ensalada
30	31	Abril 01	02	03
Crema verduras Carne con tomate y patatas	Guisadillo de patatas con ternera Pescado con coliflor con queso	Sopa de arroz 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.

