


























































## MENÚ BASAL ABRIL. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>30</b>	<b>31</b>	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>
Lentejas  granadinas Carne con tomate y patatas cocidas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Guisaillo de ternera con patatas Pescado  con coliflor y queso  PAN INTEGRAL  . 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	<b>FESTIVO</b>	<b>FESTIVO</b>
<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
Crema de verduras Hamburguesa de pollo   con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Potaje de alubias Pescado  en salsa verde con ensalada PAN INTEGRAL  . YOGUR  . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones integrales 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.	Cazuela de fideos   Tz  Lomo asado con judías verdes PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Guisaillo de patatas Merluza empanada  con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
Guisaillo de verduras Hamburguesa de pollo   y ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Lentejas de la huerta Tortilla de patatas con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Crema de verduras Jamoncitos de pollo  y ensalada PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Macarrones integrales napolitana  con atún  Pescado en salsa   con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Potaje de garbanzos  Tz  Lomo asado con patatas cocidas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
Lentejas granadinas Tortilla de patatas con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Crema de verduras Carne en salsa con verduras PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Macarrones integrales con boloñesa  Tz  Pescado  al horno con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Cazuela de arroz Lomo al horno con ensalada PAN INTEGRAL  . YOGUR  . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas Pescado al horno con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>1 mayo</b>
Arroz campero Jamoncitos de pollo con ensalada PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:626kcal HC:84g Az:24g Pt:25g Gr:21g St:4.6g Sal: 1.3g	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas  con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Guisaillo con patatas Pescado  al horno con judías PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Macarrones integrales  Tz  con atún  Ensalada mixta  completa PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	<b>FESTIVO</b>

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.



**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.

