

<b>MENÚ BASAL MAYO. LÍNEA FRIA</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>
Macarrones con atún Ensalada mixta completa	Crema calabaza Carne con tomate y patatas	Potaje de alubias con calabaza tilapia horno con ensalada de lechuga	Macarrones integrales napolitana Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y maíz	Lentejas con arroz tilapia horno en salsa verde con ENSALADA de lechuga zanahoria
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Purrusalda Nuggets de pollo ensalada de lechuga y tomate	Cazuela de arroz Lomo horno en salsa cazadora con ensalada de lechuga maíz	Guiso de garbanzos con verduritas de temporada Tortilla de patatas y ensalada lechuga zanahoria	Crema de guisantes con curry Jamonicitos de pollo con ensalada de lechuga tomate	Macarrones integrales en salsa de tomate calabacín y zanahoria tilapia horno con ensalada de lechuga maíz
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
Patatas guisadas con pollo Hamburguesa horno con patatas	Lentejas guisadas con calabaza y quinoa Tortilla de patatas con ensalada zanahoria	Crema de verduras Carne en salsa andaluza con menestra de verduras	Macarrones integrales boloñesa Ensalada mediterránea de lechuga tomate, huevo, queso, pavo, maíz, zanahoria	Potaje de habichuelas Tilapia salsa zanahoria horno con judías
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
Meloso de arroz Lomo horno ensalada de lechuga Y maíz	Crema calabaza con manzana Merluza empana con ensalada de lechuga y zanahoria	Potaje de garbanzos Tortilla patatas con ensalada de lechuga y maíz	Guisadillo de patatas tilapia horno con judías verdes	Macarrones integrales con atún Lomo horno con ensalada de lechuga y tomate

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.

