

**MENÚ SIN PESCADO JUNIO. LÍNEA CALIENTE**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>
Lentejas de la huerta Tortilla de patatas con zanahoria  PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Sopa de arroz con pollo Jamoncitos de pollo con ensalada de lechuga PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Macarrones integrales napolitana Nuggets de pollo con ensalada de lechuga y maíz PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Crema de verduras Carne en salsa de tomate con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Cocido de verduras Lomo al horno con ensalada de lechuga y tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Crema de calabaza Albóndigas con patatas jardinera con patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Guiso de alubias con verduras de temporada Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria PAN INTEGRAL . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Guiso de patatas con verdura Carne en salsa de zanahoria con ensalada de lechuga y tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Macarrones integrales con salsa de tomate, calabacín y zanahoria Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Sopa de arroz con pollo Lomo al horno con ensalada de lechuga y tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Lentejas guisadas con calabaza y quinoa Tortilla de patatas con ensalada de zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Crema de verduras Carne en salsa andaluza con menestra de verduras PAN INTEGRAL . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones integrales boloñesa Lomo horno con ensalada de lechuga y maíz PAN . YOGUR . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas Nuggets de pollo con judías verdes PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Meloso de arroz Jamoncitos de pollo con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
Crema calabaza con manzana Salchichas de pollo con ensalada de lechuga y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Potaje de garbanzos Tortilla patatas con ensalada de lechuga y maíz PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Guisadillo de patatas Jamoncitos de pollo al horno en salsa de calabaza con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Macarrones integrales con tomate Lomo horno con ensalada de lechuga y tomate PAN INTEGRAL . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Sopa de verduras con arroz Carne en salsa con ensalada de lechuga y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
<b>29</b>	<b>30</b>			
Lentejas de la huerta Carne en salsa con patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Cazuela de fideos Tortilla de patata en salsa verde con ensalada PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g			

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.

