

## MENÚ BASAL SIN GLUTEN JUNIO. LÍNEA CALIENTE

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

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.

