

## MENÚ BASAL ESCUELA INFANTIL JULIO. LÍNEA CALIENTE

| LUNES                                                                                                                                                                                             | MARTES                                                                                                                                                                                                                 | MIÉRCOLES                                                                                                                                                                          | JUEVES                                                                                                                                                                                                                                            | VIERNES                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29                                                                                                                                                                                                | 30                                                                                                                                                                                                                     | 01                                                                                                                                                                                 | 02                                                                                                                                                                                                                                                | 03                                                                                                                                                                                    |
| <p>Lentejas de la huerta<br/>Carne en salsa andaluza con menestra de verduras</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>                  | <p>Cazuela de fideos<br/>Pescado en salsa verde con menestra</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g.<br/>Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>                                              | <p>Cocido de garbanzos<br/>Jamoncitos de pollo al horno con judías verdes</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g.<br/>Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>      | <p>Pasta con tomate<br/>Pescado al horno con ensalada</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g.<br/>Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>                                                                                         | <p>Arroz con pollo<br/>Tortilla de patata con tomate</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g.<br/>Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>                          |
| 06                                                                                                                                                                                                | 07                                                                                                                                                                                                                     | 08                                                                                                                                                                                 | 09                                                                                                                                                                                                                                                | 10                                                                                                                                                                                    |
| <p>Sopa de fideos sin gluten<br/>Albóndigas jardinera con patatas</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA.<br/>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g.<br/>Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>                        | <p>Guiso de alubias con verduritas de temporada<br/>Tortilla de patata ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA<br/>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g.<br/>Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p> | <p>Guisaílo de patatas<br/>Pescado al horno en salsa zanahoria con menestra</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g<br/>Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>         | <p>Macarrones sin gluten con salsa de tomate, calabacín y zanahoria Tz<br/>Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p> | <p>Crema de verduras<br/>Lomo al horno con patatas</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g.<br/>Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>                            |
| 13                                                                                                                                                                                                | 14                                                                                                                                                                                                                     | 15                                                                                                                                                                                 | 16                                                                                                                                                                                                                                                | 17                                                                                                                                                                                    |
| <p>Lentejas guisadas con calabaza y quinoa<br/>Varitas de merluza al horno con zanahoria</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA.<br/>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g.<br/>Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p> | <p>Crema de calabaza<br/>Carne en salsa andaluza con menestra de verduras</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA . AGUA<br/>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g.<br/>Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>                             | <p>Macarrones integrales boloñesa<br/>Lomo horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN . FRUTA . AGUA<br/>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g<br/>Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p> | <p>Garbanzos<br/>Pescado en salsa zanahoria con judías</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g.<br/>Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>                                                                           | <p>Meloso de arroz<br/>Jamoncitos de pollo con ensalada</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g<br/>Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>                                |
| 20                                                                                                                                                                                                | 21                                                                                                                                                                                                                     | 22                                                                                                                                                                                 | 23                                                                                                                                                                                                                                                | 24                                                                                                                                                                                    |
| <p>Crema calabaza con manzana<br/>Merluza empanada con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>         | <p>Alubias<br/>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g<br/>Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>                                          | <p>Guisadillo de patatas<br/>Pescado en salsa de calabaza con judías verdes</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g<br/>Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>         | <p>Macarrones integrales con atún<br/>Lomo al horno con patatas</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA<br/>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g.<br/>Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>                                                                   | <p>Sopa de verduras con arroz<br/>Pescado horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p> |
| 27                                                                                                                                                                                                | 28                                                                                                                                                                                                                     | 29                                                                                                                                                                                 | 30                                                                                                                                                                                                                                                | 31                                                                                                                                                                                    |
| <p>Lentejas de la huerta<br/>Carne en salsa con patatas</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>                                        | <p>Guisaílo de patatas<br/>Croquetas con menestra</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA.<br/>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g.<br/>Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>                                                     | <p>Macarrones con tomate<br/>Lomo horno con ensalada de lechuga</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA<br/>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g<br/>Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>                  | <p>Arroz con pollo<br/>Merluza al horno con ensalada</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>                                                                                            | <p>Macarrones con tomate<br/>Albóndigas jardinera</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA.<br/>Energía:625kcal HC:83g Az:24g<br/>Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</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.

