

MENÚ TRITURADO OCTUBRE. LÍNEA FRIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	01	02
TRITURADO DE POLLO CON CALABAZIN Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE MERLUZA CON JUDIAS VERDES Energía:92.2kcal HC:9.4g Az:0.6g Pt:6.5g Gr:3g St:0.4g Sal: 0.28g	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS Energía:157.34kcal HC:21.8g Az:0.6g Pt:9.6g Gr:3.95g St:0.55g Sal: 0.17g	TRITURADO DE ABADAJEJO CON CALABAZA Energía:189Kcal HC:19.3g Az:0.6g Pt:5.3g Gr:7.6g St:1.46g Sal: 0.02g
05	06	07	08	09
TRITURADO DE TERNERA CON VERDURAS Energía:199kcal HC:18.9g Az:0.61g Pt:5.6g Gr:1.8g St:0.59g Sal: 0.2g	TRITURADO DE ABADAJEJO CON ZANAHORIA Energía:189Kcal HC:19.3g Az:0.6g Pt:5.3g Gr:7.6g St:1.46g Sal: 0.02g	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g.	TRITURADO DE POLLO CON JUDIAS VERDES Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE MERLUZA CON VERDURAS Energía:92.2kcal HC:9.4g Az:0.6g Pt:6.5g Gr:3g St:0.4g Sal: 0.28g
12	13	14	15	16
TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA Energía:157.34kcal HC:21.8g Az:0.6g Pt:9.6g Gr:3.95g St:0.55g Sal: 0.17g	TRITURADO DE ABADAJEJO CON JUDIAS VERDES Energía:189Kcal HC:19.3g Az:0.6g Pt:5.3g Gr:7.6g St:1.46g Sal: 0.02g	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE MERLUZA CON CALABAZA Energía:92.2kcal HC:9.4g Az:0.6g Pt:6.5g Gr:3g St:0.4g Sal: 0.28g	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS Energía:157.34kcal HC:21.8g Az:0.6g Pt:9.6g Gr:3.95g St:0.55g Sal: 0.17g
19	20	21	22	23
TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE POLLO CON JUDIAS Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE ABADAJEJO CON VERDURAS Energía:189Kcal HC:19.3g Az:0.6g Pt:5.3g Gr:7.6g St:1.46g Sal: 0.02g	TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA Energía:157.34kcal HC:21.8g Az:0.6g Pt:9.6g Gr:3.95g St:0.55g Sal: 0.17g	TRITURADO DE MERLUZA CON ZANAHORIA Energía:92.2kcal HC:9.4g Az:0.6g Pt:6.5g Gr:3g St:0.4g Sal: 0.28g
26	27	28	29	30
TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE MERLUZA CON JUDIAS VERDES Energía:92.2kcal HC:9.4g Az:0.6g Pt:6.5g Gr:3g St:0.4g Sal: 0.28g	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA Energía:200kcal HC:19.2g Az:0.6g Pt:5.8g Gr:11.7g St:1.92g Sal: 0.17g	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS Energía:157.34kcal HC:21.8g Az:0.6g Pt:9.6g Gr:3.95g St:0.55g Sal: 0.17g	TRITURADO DE ABADAJEJO CON CALABAZA Energía:189Kcal HC:19.3g Az:0.6g Pt:5.3g Gr:7.6g St:1.46g Sal: 0.02g

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.

