

MENÚ SIN PESCADO OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	01 OCT	02
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 arroz con verdura Jamoncitos de pollo con menestra PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Guiso de alubias con chorizo Tortilla  de patata con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Macarrones con tomate  Tz  Nuggets    de pollo con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Crema de calabaza Hamburguesa de pollo con patatas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
05	06	07	08	09
Crema de verduras Ragout de pavo con patatas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Sopa de arroz con pollo Tortilla  de espinacas con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Guisadillo de patatas con ternera Jamoncitos de pollo al horno con judías verdes PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Macarrones   integrales con atún  Hamburguesa de pollo con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Cocido de garbanzos  Lomo asado con verduritas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.
12	13	14	15	16
Lentejas  con chorizo Tortilla  francesa con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Crema de calabaza al curry Lomo asado con zanahoria PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Macarrones   integrales con tomate Jamoncitos de pollo con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Potaje de habichuelas  Tortilla de patata con menestra PAN INTEGRAL  . YOGUR  . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Meloso de arroz Ragout de cerdo con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
19	20	21	22	23
Crema de calabaza con manzana Jamoncitos de pollo con menestra PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Potaje de garbanzos  Salchichas de pollo con zanahoria PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Cazuela de arroz Tortilla  de patata con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Macarrones   integrales boloñesa Lomo asado con ensalada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Guisadillo de patatas con chorizo Hamburguesa de pollo con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
26	27	28	29	30
Lentejas  de la huerta Jamoncitos al horno con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Crema de verduras Ragout de pavo con judías verdes PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones   integrales con tomate Salchichas de pollo  con ensalada PAN  . YOGUR  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Potaje de alubias  Tortilla  de calabacín con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Arroz caldoso Lomo al horno en salsa verde con menestra PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g

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.

