

MENÚ CENTRO DE DÍA DIABÉTICO MAYO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28 Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	29 Potaje de alubias Salchichas con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	30 Macarrones napolitana con queso Tz Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	MAY01 FESTIVO	2 Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
5 Lentejas riojanas Merluza en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	6 Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	7 Macarrones napolitana con queso Tz Abadejo al horno tz con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	8 Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	9 Guisillo de patatas Gallineta al horno tz Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
12 Sopa de picadillo Tz Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	13 Crema de zanahoria Jamoncitos de pollo con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	14 Macarrones con tomate y atún Tz Gallineta al horno tz ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	15 Estofado de alubias Gallineta en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	16 Cazuela de arroz con verduras Salchichas con tomate Tz con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA
19 Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	20 Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN Tz . FRUTA. AGUA	21 Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	22 Coditos boloñesa Tz Merluza en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	23 Paella con verduras Abadejo al horno tz tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
26 Crema de calabaza Salchichas con tomate con patatas PAN Tz .YOGUR . AGUA	27 Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	28 Espirales boloñesa Tz Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	29 Cocido de garbanzos Gallineta con tomate con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	30 Sopa de fideos Tz Salchichas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA

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 o 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.