

MENÚ CENTRO DE DÍA DIABÉTICO JUNIO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa con judía verde PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Potaje de alubias Salchichas  con ensalada mixta  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria Hamburguesa con tomate  con arroz pilaf PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz  Gallineta en salsa de zanahoria con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos  Tz  Tortilla de patatas con tomate aliñado  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
9	10	11	12	13
Lentejas riojanas Merluza  en salsa de zanahoria con judías verdes PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de verduras Jamoncitos de pollo con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz  Abadejo al horno  tz  con tomate aliñado PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Gallineta al horno  tz  Con lechuga y maíz PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
16	17	18	19	20
Sopa de picadillo  Tz  Tortilla de patatas con zanahoria PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de zanahoria Jamoncitos de pollo con arroz pilaf PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún  Tz  Gallineta al horno  tz  ensalada PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Gallineta en salsa de zanahoria con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con verduras Salchichas  con tomate Tz  con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
ÚLTIMO DÍA DE COLEGIOS 23	24	25	26	27
Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Marmitako de salmón Jamoncitos en salsa y judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Coditos boloñesa  Tz  Merluza en salsa verde con zanahoria PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Paella con verduras Abadejo al horno  tz  tomate aliñado  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
30	JULIO 1	2	3	4
Crema de calabaza Salchichas  con tomate con patatas PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Lentejas estofadas Jamoncitos en salsa con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa  Tz  Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Gallineta con tomate con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	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 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.