

## MENÚ BASAL DIABÉTICO CENTRO DE DÍA JULIO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30	JULIO 1	2	3	4
Lentejas estofadas Salchichas con tomate y zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de calabaza Jamoncitos en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales boloñesa Tortilla francesa Con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Abadejo al limon con tomate aliñado con tomate PAN Tz . FRUTA. AGUA	Arroz con tomate Merluza al horno con ensalada de col PAN Tz . FRUTA. AGUA
7	8	9	10	11
Arroz 3 delicias Lomo en salsa con judía verde PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas con calabaza 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 Jamoncitos de pollo con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA
14	15	16	17	18
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 Caella al ajillo y tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas Merluza al horno con lechuga y maíz PAN Tz . FRUTA. AGUA
21	22	23	24	25
Sopa de picadillo Tortilla de patatas con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún Jamoncitos de pollo ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Estofado de alubias Gallineta en salsa de zanahoria con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con pollo Abadejo al horno con patatas chips PAN Tz . FRUTA. AGUA
28	29	30	31	AGOSTO 1
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 Merluza en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Paella con verduras Merluza al horno 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.