

MENÚ BASAL SEPTIEMBRE. LÍNEA CALIENTE DIABETICOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01	02	03	04	05
Crema de verduras Albóndigas jardinera con patatas	Alubia blanca con choricito Merluza en salsa de zanahoria con menestra de verduras	Sopa minestrone con arroz Jamoncitos de pollo con ensalada	Lentejas con calabaza y magro Gallineta con judías verdes	Macarrones boloñesa Tortilla francesa ensalada
08	09	10	11	12
Cazuela de fideos con pescado Jamoncitos de pollo con zanahoria	Lentejas campesinas Tortilla de patatas ensalada	Arroz a la milanesa con ave Merluza en salsa verde con judía	Macarrones napolitana con queso Hamburguesa de pollo con patatas	Crema de calabaza y judías verdes Lomo asado con ensalada
15	16	17	18	19
Sopa de fideos Carne en salsa patata	Garbanzos estofados con verduras Tortilla francesa ensalada	Patatas guisadas con ternera a la coliflor Merluza empanada judías verdes	Arroz de la huerta con ave Lomo asado zanahoria	Macarrones napolitana con queso Pescado blanco con ensalada
22	23	24	25	26
Lentejas con choricito Tortilla de patatas con ensalada	Crema de zanahoria Jamoncitos de pollo con patatas	Cazuela de fideos con verduras de la huerta Merluza horno con ensalada	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla francesa con tomate	Arroz atomatado con pollo Salchichas de pollo con judías
29	30	01	02	03
Crema de verduras Carne en salsa con guisantes	Guisadillo de patatas con carne Abadejo al horno zanahoria	Arroz campero con verduras hamburguesa ensalada	Alubias blancas guisadas con verduras Tortilla de patatas con tomate	Macarrones con atún Jamoncitos de pollo con ensalada

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.

