

MENÚ DIABÉTICO NOVIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
Crema de verduras Jamoncitos con zanahoria PAN Tz .YOGUR .AGUA	Guiso de habichuelas con pollo Merluza en salsa con ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA	Macarrones integrales con queso Lomo ASADO con ensalada PAN Tz .FRUTA.AGUA	Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas con tomate PAN Tz .FRUTA.AGUA	Sopa de fideos Tz Hamburguesa con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA
10	11	12	13	14
Patatas riojana Tortilla francesa con ensalada PAN Tz .YOGUR .AGUA	Cazuela de arroz con coliflor Gallineta en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA	Lentejas con calabaza y magro Tz Carne en salsa con patatas PAN Tz .FRUTA.AGUA	Macarrones integrales boloñesa PESCADO AL HORNO y ensalada PAN Tz .FRUTA.AGUA	Crema de ave Lomo asado con judías verdes PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA
17	18	19	20	21
Crema de calabaza Carne en salsa con patatas PAN Tz .YOGUR .AGUA	Garbanzo de otoño Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA	Macarrones integrales con atún Lomo ASADO con ensalada PAN Tz .FRUTA.AGUA	Alubias con choricito de las alpujarras Merluza en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz .FRUTA.AGUA	Sopa de fideos Tz Jamoncitos de pollo con salsa al curry Tz y judías PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA
24	25	26	27	28
Arroz a la milanesa con pollo Tz Gallineta en salsa de zanahoria con ensalada PAN Tz .YOGUR .AGUA	Lentejas de temporada Tz Carne en salsa con verduras PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.AGUA	Patatas guisadas con ternera a la coliflor Merluza en salsa verde con zanahoria PAN Tz .FRUTA.AGUA	Macarrones napolitana integrales Salchicha de pollo con ensalada Tz PAN Tz .FRUTA.AGUA	Gurullos Andaluces con ave Tortilla francesa con tomate PAN INTEGRAL 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.