

MENÚ DIABÉTICO OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	1	2	3
Crema de verdura Carne en salsa con guisantes PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Guisadillo de patatas con carne Abadejo al horno con zanahoria PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Arroz campero con verduras Hamburguesa y ensalada PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Alubias blancas con verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con atún  Tz  JAMONCITOS con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
6	7	8	9	10
Crema de verduras Albóndigas   Tz   con patatas PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Alubias blancas con chori   Merluza en salsa de zanahorias Con menestra PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con pescado  Tz   Lomo en salsa con judía verde PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guiso de ternera con verduras de la vega Gallineta al horno y zanahoria   PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún  Tz  PESCADO AL HORNO  y tomate aliñao PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
13	14	15	16	17
Lentejas con verduras y chorizo Merluza en salsa verde   con menestra PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Gurulllos andaluces con ave  JAMONCITOS con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Guisillo de patatas mar y montaña  Gallineta en salsa de zanahoria   con judías PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Potaje de habichuelas con calamar  Tortilla francesa  con tomate PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones napolitana con queso  Tz  LOMO ASADO con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Crema de calabaza Jamoncitos en salsa con guisantes PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Fideuá de pescado  Tz    Tortilla francesa  con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Cocido Andaluz Merluza al horno  con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Estofado de ternera Lomo asado con zanahoria PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa  Tz    POLLO AL HORNO con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA
27	28	29	30	31
Arroz campero Gallineta en salsa de zanahoria   Con ensalada PAN  Tz  .YOGUR  . AGUA	Crema de zanahoria Carne en salsa con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Lentejas a la quinoa con cerdo Merluza AL HORNO  con ensalada PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Garbanzos guisados con calabaza y pollo Tortilla francesa  con tomate PAN  Tz  . FRUTA. AGUA	Macarrones con tomate y atún  Tz  Salchichas  con ensalada  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.