

MENÚ DIABÉTICO DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
Crema de verduras Albóndigas en salsa Tz y arroz PAN Tz .YOGUR .AGUA	Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales con queso Tz MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Lentejas guisadas con verduras Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz con calamares Lomo asado con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
8	9	10	11	12
FESTIVO	Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Macarrones integrales boloñesa Tz JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
15	16	17	18	19
Lentejas con verduras de la huerta Tz Jamoncitos en salsa al curry Tz puré de patatas PAN Tz .YOGUR .AGUA	Arroz a la milanesa con ave Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Macarrones integrales con atún Tz Lomo ASADO con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
22	23	24	25	26
Guisadillo de ternera Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN Tz .YOGUR .AGUA	Crema de verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Hamburguesa con patatas PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	FESTIVO	Macarrones napolitana Tz MERLUZA AL HORNO y ensalada PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
29	30	31	ENERO 1	2
Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN Tz .YOGUR .AGUA	Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Crema de calabaza Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	FESTIVO	Purrusalda JAMONCITOS DE POLLO con ensalada 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.