

## MENÚ DIABÉTICO DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



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