

MENÚ DIABÉTICO ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	31	ENERO 1	2
Sopa de arroz con pescado	Lentejas de temporada Tz	Crema de calabaza	FESTIVO	Purrusalda
Tortilla de patatas y menestra	Pescado en salsa con zanahoria	JAMONCITOS DE POLLO y patatas		Lomo ASADO con ensalada
PAN Tz .YOGUR . AGUA	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN Tz . FRUTA. AGUA		PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
5	6	7	8	9
Cazuela de fideos Tz	FESTIVO	Crema de verduras	Potaje de alubias	Arroz con tomate
Pescado en salsa con menestra		JAMONCITOS DE POLLO con ensalada	Tortilla de patatas Con tomate aliñado	Salchichas con patatas
PAN Tz .YOGUR . AGUA		PAN Tz . FRUTA. AGUA	PAN Tz . FRUTA. AGUA	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA. AGUA
12	13	14	15	16
Crema de calabaza	Lentejas granadinas Tz	Macarrones integrales con queso	Purrusalda	Cazuela de arroz
JAMONCITOS DE POLLO y arroz	Tortilla de patatas con tomate aliñado	MERLUZA AL HORNO con ensalada	Lomo asado con patatas	Pescado en salsa de zanahoria con menestra
PAN Tz .YOGUR . AGUA	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN Tz . FRUTA. AGUA	PAN Tz . FRUTA. AGUA	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
19	20	21	22	23
Guisadillo de patatas con ternera	Arroz meloso	Cocido Andaluz	Macarrones integrales con atún	Crema de verduras
Pescado en salsa de calabacín	Carne en salsa con patatas	Tortilla de patatas	Tz	Jamonicitos en salsa al curry
con judías verdes	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	Con tomate aliñado	Lomo ASADO con ensalada	Tz con arroz
PAN Tz .YOGUR . AGUA		PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.
26	27	28	29	30
Lentejas con chorizo Tz	Crema de calabaza	Macarrones integrales boloñesa	Potaje de garbanzos con espinacas y huevo	Sopa de fideos Tz
Lomo asado con patatas	Pescado en salsa y ensalada	MERLUZA AL HORNO y tomate	Tortilla de patatas y judías verdes	Salchichas con tomate con patatas
PAN Tz .YOGUR . AGUA	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.	PAN INTEGRAL Tz . FRUTA.

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.