

MENÚ BASAL febrero. LÍNEA CALIENTE CENTRO DE DÍA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Crema de verduras Albóndigas con patatas	Potaje de alubias blancas Tortilla de patatas con ensalada	Macarrones con atún Nuggets de pollo con tomate aliñado	Guiso de ternera con verduras de la vega Pescado con zanahoria	Sopa de pescado con fideos Lomo asado con judías verdes
09	10	11	12	13
Lentejas con coliflor Merluza con menestra	Cocido Andaluz con ave tortilla de patatas ensalada	Macarrones napolitana con queso Flamenquín ensalada	Potaje de habichuelas Pescado con tomate	Sopa de fideos Hamburguesa de pollo con patatas
16	17	18	19	20
Crema de calabaza Carne en salsa con patatas	Fideua de pescado Tortilla de patatas tomate aliñado	Macarrones boloñesa Croquetas de ave con ensalada	Estofado de ternera Lomo asado zanahoria	Lentejas de la huerta pescado al horno judías verdes
23	24	25	26	27
Arroz campero Salchichas de pollo con menestra	Crema de zanahoria Carne en salsa con zanahoria	Macarrones con atún Caprichos de calamar y ensalada	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate	Sopa de verduras con fideos Merluza empanada con ensalada

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.

