

MENÚ TRITURADO febrero. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
TRITURADO DE TERNERA CON JUDIAS	TRITURADO DE ABADEJO CON VERDURAS	TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA	TRITURADO DE MERLUZA CON ZANAHORIA	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN
09	10	11	12	13
TRITURADO DE MERLUZA CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIA	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS	TRITURADO DE ABADEJO CON CALABAZA	TRITURADO DE TERNERA CON VERDURAS
16	17	18	19	20
TRITURADO DE MERLUZA CON CALABACIN	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	TRITURADO DE ABADEJO CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE TERNERA CON ZANAHORIA	TRITURADO DE PAVO CON CALABACIN
23	24	25	26	27
TRITURADO DE ABADEJO CON ZANAHORIA	TRITURADO DE TERNERA CON CALABACIN	TRITURADO DE PAVO CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE MERLUZA CON VERDURAS	TRITURADO DE PAVO CON CALABAZA
02	03	04	05	06
TRITURADO DE ABADEJO CON JUDIAS VERDES	TRITURADO DE POLLO CON CALABACIN	TRITURADO DE MERLUZA CON CALABAZA	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS	TRITURADO DE TERNERA CON ZANAHORIA

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.

