

MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de verduras Carne en salsa con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de lentejas con pollo Tortilla de patatas y ensalada PAN . YOGUR . AGUA Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g	Macarrones con queso Tz Nuggets de pollo con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Sopa de pollo con arroz Tz Lomo asado con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Guisailllo de patatas Pescado con guisantes PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
9	10	11	12	13
Sopa de arroz con pollo Hamburguesa de pollo y patatas PAN . YOGUR . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA Energía: 593Kcal HC:54g Az:2g Pt:22g Gr:11g St:2.6g Sal: 1g	Crema de verduras Hamburguesa de pollo y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones napolitana Tz con atún Salchichas de pollo con ensalada PAN . FRUTA. AGUA Energía:579kcal HC:75g Az:18g Pt: 23g Gr:20g St:5g. Sal: 1.4g	Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Merluza empanada con tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
16	17	18	19	20
Estofado de ternera Palitos de merluza con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Lentejas con chorizo Lomo asado y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Macarrones boloñesa Tz Caprichos de calamar y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Potaje de habichuelas Pescado al horno con judías PAN . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Cazuela de fideos Tz Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:14g Pt:22g Gr:15g St:3g Sal:1
23	24	25	26	27
Arroz campero Salchichas de pollo con menestra PAN . YOGUR . AGUA Energía:626kcal HC:84g Az:24g Pt:25g Gr:21g St:4.6g Sal: 1.3g	Crema de calabacín Carne en salsa con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Garbanzos guisados a la calabaza con pollo Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA. Energía:602kcal HC:64g Az:13g Pt:21g Gr:14g St:3g Sal: 1.1g	Macarrones Tz con atún Croquetas de ave con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Sopa de verduras con fideos Tz Merluza empanada mixta y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 590Kcal HC:64g Az:10g. Pt:20g Gr:12g St:4g Sal:1g
30	31	1 abril	5	6
Lentejas granadinas Carne con tomate y patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Guisailllo de ternera con patatas Pescado con coliflor y queso PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	Potaje de garbanzos con huevo y espinacas Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g	FESTIVO	FESTIVO

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 de trazas de alérgenos, por ello, en las frituras se cambiarán siempre a productos al horno o asados. 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.

