

MENÚ BASAL MAYO. DIABETICOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
04	05	06	07	08
Crema calabaza Carne con tomate y patatas	Potaje de alubias con calabaza Pescado con zanahoria	MACARRONES integrales NAPOLITANA Ensalada mediterránea mixta	Lentejas con quínoa PESCADO en salsa con ENSALADA	Purrusalda JAMONCITOS de pollo ensalada
11	12	13	14	15
Cazuela de arroz Lomo en salsa cazadora con ensalada	Guiso de garbanzos con verduras de temporada Tortilla de patatas y ensalada	Crema de guisantes con curry Jamoncitos de pollo con ensalada	Macarrones integrales en salsa de tomate calabacín y zanahoria Pescado con ensalada	Patatas guisadas con pollo Hamburguesa en salsa con patatas
18	19	20	21	22
Lentejas guisadas con calabaza y quínoa Tortilla de patatas con ensalada	Crema de verduras Carne en salsa con verduras	Macarrones boloñesa Ensalada mediterránea mixta	Potaje de habichuelas Pescado horno con judías	Meloso de arroz Lomo horno ensalada
25	26	27	28	29
Crema calabaza con manzana Merluza empana con ensalada	Potaje de garbanzos Tortilla con ensalada	Guisadillo de patatas Pescado horno con judías	Macarrones con atún Lomo y ensalada	Sopa de verduras con arroz pescado 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.

