

MENÚ BASAL MAYO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
04	05	06	07	08
<p>Crema de calabaza Carne con tomate y patatas cocidas</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Potaje de alubias con calabaza Tilapia al horno con ensalada de lechuga</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Macarrones integrales napolitana Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Lentejas con arroz Tilapia horno en salsa verde con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Purrusalda Nuggets de pollo ensalada de lechuga y tomate</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>
11	12	13	14	15
<p>Cazuela de arroz Lomo al horno en salsa cazadora y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Guiso de garbanzos con verduras de temporada Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN INTEGRAL . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema de guisantes con curry Jamoncitos de pollo con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate, calabacín y zanahoria Tilapia al horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo Hamburguesa al horno con patatas cocidas</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>
18	19	20	21	22
<p>Lentejas guisadas con calabaza y quinoa Tortilla de patatas con ensalada de zanahoria</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema de verduras Carne en salsa andaluza con menestra de verduras</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones integrales boloñesa Ensalada mediterránea de lechuga tomate, huevo , queso , pavo, maíz y zanahoria</p> <p>PAN . YOGUR . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>	<p>Potaje de habichuelas Tilapia al horno en salsa zanahoria con judías verdes</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>	<p>Meloso de arroz Lomo al horno con ensalada de lechuga y maiz</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>
25	26	27	28	29
<p>Crema calabaza con manzana Merluza empanada con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Potaje de garbanzos Tortilla patatas con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Guisadillo de patatas Tilapia horno con judías verdes</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>	<p>Macarrones integrales con atún Lomo horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>PAN INTEGRAL . YOGUR . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Sopa de verduras con arroz Tilapia horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>

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.

