

## MENÚ BASAL CENTRO DE DIA JULIO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>
<p>Lentejas de la huerta </p> <p>Carne en salsa andaluza con menestra de verduras </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Cazuela de fideos </p> <p>SALMON  en salsa verde con menestra </p> <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Gaspacho Andaluz </p> <p>Jamoncitos de pollo al horno con judías verdes </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Ensalada de pasta </p> <p>Bacalao  al horno con ensalada </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 592Kcal HC:61g Az:10g. Pt:20g Gr:14g St:4g Sal: 1.4g</p>	<p>Arroz con pollo </p> <p>Tortilla </p> de patatas con tomate <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>
<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
<p>Salmorejo </p> <p>Albóndigas </p> jardinera con patatas <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. </p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Ensalada de arroz </p> <p>Tortilla </p> de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Ensalada de verano </p> <p>Bacalao  al horno en salsa zanahoria con menestra </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>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 </p> <p>Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz </p> <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Gaspacho </p> <p>Lomo al horno con patatas </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<p>Lentejas </p> guisadas con calabaza y quinoa <p>Aguja </p> al horno con zanahoria <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. </p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema fría de puerro </p> <p>Carne en salsa andaluza con menestra de verduras </p> <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA. </p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones integrales </p> boloñesa <p>Lomo asado con ensalada de lechuga y maíz </p> <p>PAN  . FRUTA . AGUA. </p> <p>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>	<p>Ensalada de habichuelas </p> <p>Salmón </p> en salsa zanahoria con judías <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>	<p>Meloso de arroz </p> <p>Jamoncitos de pollo con ensalada </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<p>Crema calabaza con manzana </p> <p>Merluza </p> empanada con ensalada de lechuga y zanahoria <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Ensalada de garbanzos </p> <p>Tortilla </p> patatas con ensalada de lechuga y maíz <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Salmorejo </p> <p>Bacalao </p> en salsa de calabaza con judías verdes <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.</p>	<p>Macarrones </p> integrales con atún <p>Lomo horno con patatas </p> <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Sopa de verduras con arroz </p> <p>Aguja al </p> horno con ensalada de lechuga y zanahoria <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
<p>Lentejas de la huerta </p> <p>Carne en salsa con patatas </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Tomate aliñado con atún </p> <p>Salmón en salsa verde con menestra </p> <p>PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g</p>	<p>Ensalada de verano con patatas </p> <p>Lomo asado con ensalada de lechuga </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g</p>	<p>Arroz con pollo </p> <p>Merluza </p> empanada con ensalada <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones </p> con tomate <p>Albóndigas </p> jardinera <p>PAN  . FRUTA. AGUA. </p> <p>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.



**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.

