

MENÚ BASAL CENTRO DE DIA AGOSTO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
03	04	05	06	07
Ensalada de garbanzos Carne en salsa con patatas PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Ensalada de patatas SALMON en salsa verde con menestra PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 61g Az: 10g. Pt: 20g Gr: 14g St: 4g Sal: 1.4g	Gazpacho Andaluz Jamoncitos de pollo al horno con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 61g Az: 10g. Pt: 20g Gr: 14g St: 4g Sal: 1.4g	Ensalada de pasta Bacalao al horno con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 61g Az: 10g. Pt: 20g Gr: 14g St: 4g Sal: 1.4g	Arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC: 68g Az: 14g. Pt: 24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
10	11	12	13	14
Salmorejo Albóndigas jardinera con patatas PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Ensalada de arroz Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Ensalada de verano Bacalao al horno en salsa zanahoria con menestra PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 605Kcal HC: 76g Az: 16g Pt: 25g Gr: 17g St: 4g Sal: 1.	Macarrones integrales con salsa de tomate, calabacín y zanahoria Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Gazpacho Lomo al horno con patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC: 68g Az: 14g. Pt: 24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
17	18	19	20	21
Lentejas guisadas con calabaza y quinoa Aguja al horno con zanahoria PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Crema fría de puerro Carne en salsa andaluza con menestra de verduras PAN INTEGRAL . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones integrales boloñesa Hamburguesa con ensalada de lechuga y maíz PAN . FRUTA . AGUA Energía: 558Kcal HC: 59g Az: 20g Pt: 25g Gr: 19g St: 3g Sal: 1.3g	Ensalada de habichuelas Salmón en salsa zanahoria con judías PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC: 68g Az: 14g. Pt: 24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Meloso de arroz Jamoncitos de pollo con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 605Kcal HC: 76g Az: 16g Pt: 25g Gr: 17g St: 4g Sal: 1.
24	25	26	27	28
Crema calabaza con manzana Merluza empanada con ensalada de lechuga y zanahoria PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Ensalada de garbanzos Tortilla patatas con ensalada de lechuga y maíz PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC: 54g Az: 2g Pt: 22g Gr: 15g St: 3g Sal: 1.1g	Salmorejo Bacalao en salsa de calabaza con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 605Kcal HC: 76g Az: 16g Pt: 25g Gr: 17g St: 4g Sal: 1.	Macarrones integrales con atún Lomo horno con patatas PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA Energía: 594Kcal HC: 68g Az: 12g. Pt: 24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Sopa de verduras con arroz Aguja al horno con ensalada de lechuga y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g
31	01 SEPT	02	03	04
Lentejas de la huerta Carne en salsa con patatas PAN . YOGUR . AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Tomate aliñado con atún Salmón en salsa verde con menestra PAN INTEGRAL . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC: 68g Az: 14g. Pt: 24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Ensalada de verano con patatas Hamburguesa con ensalada de lechuga PAN . FRUTA. AGUA Energía: 558Kcal HC: 59g Az: 20g Pt: 25g Gr: 19g St: 3g Sal: 1.3g	Arroz con pollo Merluza empanada con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g	Macarrones con tomate Albóndigas jardinera PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 625kcal HC: 83g Az: 24g Pt: 22g Gr: 18g St: 4g Sal: 1.3g

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.

