MENÚ BASAL MARZO. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Febrero 26	27	28	29	MARZO 01
Lentejas estofadas Croquetas Tz con ensalada mixta PAN Tz .YOGUR . AGUA	Cazuela de fideos con pescado Tz Tortilla francesa con judías verdes salteadas PAN Tz . FRUTA. AGUA		Crema de zanahoria Lomo asado con puré de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales con tomate y atún Tz Palitos de merluza Tz con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA
4	5	6	7	8
Arroz caldoso con pollo Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Crema de verduras Hamburguesa con tomate con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de fideos Tz Salchichas al horno con menestra PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos con tomate y queso Tz Empanadillas Tz con judías verdes PAN Tz . FRUTA. AGUA
11	12	13	14	15
Crema de calabacín Carne en salsa con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con zanahoria PAN Tz .YOGUR . AGUA	Sopa de picadillo Tz Merluza empanada Tz con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz Jamoncitos de pollo con guisantes PAN Tz . FRUTA. AGUA	Espirales con tomate y atún Tz Caprichos de calamar Tz con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA
18	19	20	21	22
Paella con verduras Lomo en salsa con judías verdes PAN Tz .YOGUR . AGUA	Lentejas estofadas Abadejo en salsa de zanahoria con puré de patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Crema de calabaza Albóndigas Tz y arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Cocido Tortilla patatas con tomate aliñado PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos con tomate y queso Tz Palitos de merluza Tz con ensalada mixta PAN Tz . FRUTA. AGUA
25	26	27	28	29
Crema de verduras Salchichas con patatas PAN Tz . FRUTA. AGUA	Sopa de estrellitas Tz Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN Tz . FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada PAN Tz .YOGUR . AGUA	Cazuela de fideos con pescado Tz Carne en salsa con arroz pilaf PAN Tz . FRUTA. AGUA	Coditos napolitana Tz Empanadillas con ensalada PAN Tz . FRUTA. AGUA

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.