

MENÚ BASAL OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	01 OCT	02
Lentejas  estofadas de la huerta Carne guisada en salsa con patatas cocidas al vapor PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Guiso de fideos  de cazuela Merluza  al horno sobre salsa de zanahoria y menestra horneada PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Guiso de alubias con verduras Tortilla  de patata 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	Macarrones con tomate  Tz  Nuggets  de pollo fritos 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	Crema de calabaza Hamburguesa de pollo al horno con patatas cocidas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g
05	06	07	08	09
Crema de verduras Guiso de pavo con patatas cocidas PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Sopa de arroz con merluza Tortilla  de espinacas al horno con ensalada de lechuga y remolacha PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Guisadillo de patatas con ternera Gallineta  al horno en salsa zanahoria con judías verdes cocinadas al vapor PAN  . YOGUR NATURAL  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Macarrones  integrales con atún  Lomo asado con ensalada de lechuga y maíz PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Cocido de garbanzos  con pollo Merluza  al horno en salsa de verde con verduritas al vapor PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.
12	13	14	15	16
Lentejas  estofadas con verduritas Gallineta al horno con calabaza al vapor PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Crema de calabaza al curry Lomo asado con zanahoria cocida PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Macarrones  integrales con tomate Tortilla francesa  con ensalada de lechuga y maíz PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Potaje de habichuelas  Tilapia  al horno en salsa verde con menestra cocida PAN INTEGRAL  . YOGUR  . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Meloso de arroz con verduritas Guiso de Ragout de cerdo con ensalada de lechuga y zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
19	20	21	22	23
Crema de calabaza con manzana Jamoncitos de pollo al horno con menestra cocida PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Potaje de garbanzos  Gallineta  al horno en salsa verde con zanahoria al horno PAN  . YOGUR NATURAL  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Cazuela de arroz con merluza Tortilla  de patata al horno con ensalada lechuga y tomate PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 603Kcal HC:68g Az:14g. Pt:24g Gr: 16g St: 5.4g Sal: 1.6g	Macarrones  integrales boloñesa Merluza  al horno con ensalada vegetal PAN INTEGRAL  . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Estofado de patatas con verduritas rehogadas Guiso de ragout de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g
26	27	28	29	30
Lentejas  estofadas de la huerta Merluza  al horno en salsa de zanahoria con ensalada PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:76g Az:16g Pt:25g Gr:17g St:4g Sal:1.	Crema de verduras Estofado de pavo con judías verdes al vapor PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Macarrones  integrales con tomate Jamoncitos de pollo  al horno con ensalada de lechuga y zanahoria PAN  . FRUTA  . AGUA Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g	Potaje de alubias  Tortilla  de calabacín al horna con ensalada de lechuga y maíz PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Guiso de arroz caldoso con verduritas Gallineta  al horno en salsa verde con menestra al vapor PAN INTEGRAL  . FRUTA . AGUA Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g 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.



--	--	--	--	--

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.

