

SUGERENCIAS DE CENA ABRIL. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
Tabulé de verduras con queso feta y atún FRUTA. AGUA	Ternera en salsa con puré de patata FRUTA. AGUA	Lenguado en salsa con puré patatas FRUTA. AGUA	Salteado de trigeros con pollo y huevo cocido FRUTA. AGUA	Macarrones boloñesa FRUTA. AGUA
8	9	10	11	12
Macarrones salteados con verduras Y Pechuga de pollo FRUTA. AGUA	Crema de calabaza con picatostes y merluza a la plancha FRUTA. AGUA	Tortilla francesa rellena de queso con fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Judías verdes rehogadas con pechuga de pavo FRUTA. AGUA	Sopa de fideos con mini pelotitas de carne FRUTA. AGUA
15	16	17	18	19
Contramuslo de pollo con patatas asadas FRUTA. AGUA	Rollitos de salmón con aguacate FRUTA. AGUA	Carne en salsa con arroz pilaf FRUTA. AGUA	Ensalada de pasta con atún FRUTA. AGUA	Pizza casera FRUTA. AGUA
22	23	24	25	26
Crema de zanahoria con lenguado al horno FRUTA. AGUA	Lasaña de calabacín y fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Fajitas de pollo con verduras FRUTA. AGUA	Merluza a la plancha sobre espaguetis de zanahoria FRUTA. AGUA	Sándwich vegetal con atún FRUTA. AGUA
29	30	MAYO 1	2	3
Nuggets de merluza caseros FRUTA. AGUA	Salmón a la plancha con espárragos FRUTA. AGUA	Sándwich mixto con tomate aliño FRUTA. AGUA	Salteados de espinacas con gambas FRUTA. AGUA	Mini quiche Lorraine 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.

