

SUGERENCIAS PARA CENAS NOVIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6	7	8	9	10
Sándwich de pavo, huevo y queso Pan, fruta y agua	Pechuga de pollo en salsa de manzana y patata Pan, fruta y agua	Calabacín relleno de atún Pan, fruta y agua	Huevo al plato con jamón Pan, fruta y agua	Fajita vegetal con atún Pan, fruta y agua
13	14	15	16	17
Lenguado a la plancha con Verduras salteadas Pan, fruta y agua	Rollitos de ternera con queso Pan, fruta y agua	Brócoli salteado con huevo, gulas y jamón Pan, fruta y agua	Tortilla de jamón serrano y mozzarella y rúcula Pan, fruta y agua	Arroz tres delicias con lenguado a la plancha Pan, fruta y agua
20	21	22	23	24
Merluza con puré de calabaza Pan, fruta y agua	Tortilla de champiñones y jamón Pan, fruta y agua	Fajita de pollo con ensalada Pan, fruta y agua	Musaka Pan, fruta y agua	Sándwich mixto Pan, fruta y agua
27	28	29	30	DICIEMBRE 1
Empanadilla de calabacín y queso Pan, fruta y agua	Brochetas de rape y salmón con verduritas Pan, fruta y agua	Tortilla de queso con champiñones y ensalada Pan, fruta y agua	Verduras y lomo al papillote Pan, fruta y agua	Hamburguesa de espinacas con queso al plato Pan, fruta y agua
4	5	6	7	8
Sándwich vegetal Pan, fruta y agua	Sopa de fideos Nuggets al horno Pan, fruta y agua	Pollo al limón con patatas al horno Pan, fruta y agua	Merluza al horno en salsa de Verduras Pan, fruta y agua	Pizza casera Pan, fruta y 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.

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.

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.

Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano. 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.

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.

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.

Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado

