

MENÚ BASAL OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	OCTUBRE 1	2	3	4
<p>Paella con verduras y pollo Lomo de cerdo al horno con patatas PAN . YOGUR . AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas Tortilla de patatas con guisantes salteados PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza Merluza empanada con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Marmitako de salmón Salchichas con patatas PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con calabacín en salsa de tomate Flamenquines Con lechuga y maíz PAN . FRUTA. AGUA</p>
7	8	9	10	11
<p>Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN . YOGUR . AGUA</p>	<p>Lentejas riojanas Jamoncitos de pollo con menestra PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de verduras Hamburguesa con tomate con arroz pilaf PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y queso Caprichos de calamares con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA</p>
14	15	16	17	18
<p>Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN . YOGUR . AGUA</p>	<p>Potaje de alubias Tortilla francesa con ensalada mixta PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa y judías verdes PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa Palitos de pescadito con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA</p>
21	22	23	24	25
<p>Lentejas estofadas Salchichas con tomate y patata cocida PAN . YOGUR . AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado Tortilla francesa con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria Jamoncitos en salsa con puré de patatas PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa de zanahoria con arroz pilaf PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones napolitana con queso Nuggets con tomate aliñado PAN . FRUTA. AGUA</p>
28	29	30	31	Noviembre 1
<p>Crema de calabaza Albóndigas y arroz pilaf PAN . FRUTA. AGUA</p> <p>Crema de calabaza Albóndigas y arroz pilaf PAN . YOGUR . AGUA</p>	<p>Estofado de alubias Abadejo en salsa verde con zanahoria PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz con verduras Merluza empanada con tomate y maíz PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa Caprichos de calamares con judías verdes PAN . FRUTA. AGUA</p>











































































































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.



MENÚ SIN FRUTOS DE CASCARA OCTUBRE. LÍNEA CALIENTE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	OCTUBRE 1	2	3	4
<p>Paella con verduras y pollo Lomo de cerdo al horno con pisto PAN  Tz  .YOGUR  .AGUA</p>	<p>Lentejas estofadas Tortilla de francesa  con guisantes salteados PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de calabaza Merluza al horno  tz  con tomate aliñado  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Marmitako de salmón  Salchichas con patatas PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Coditos con calabacín en salsa de tomate  Tz  Jamoncitos de pollo Con lechuga y maíz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
7	8	9	10	11
<p>Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa verde   con zanahoria  PAN  Tz  .YOGUR  .AGUA</p>	<p>Lentejas riojanas Jamoncitos de pollo con menestra PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de verduras Hamburguesa con tomate   con arroz pilaf PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas  con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones con tomate y queso  Tz  Merluza al horno  tz  con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
14	15	16	17	18
<p>Crema de verduras Carne en salsa con patatas PAN  Tz  .YOGUR  .AGUA</p>	<p>Potaje de alubias Tortilla francesa  con ensalada mixta  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz con verduras Lomo en salsa y judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Sopa de fideos  Tz  Abadejo en salsa verde   con zanahoria  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa  Tz  Merluza al horno  tz  con tomate aliñado  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
21	22	23	24	25
<p>Lentejas estofadas Salchichas con tomate y patata cocida PAN  Tz  .YOGUR  .AGUA</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado  Tz  Tortilla francesa  con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Crema de zanahoria Jamoncitos en salsa con puré de patatas  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Guisaillo de patatas con pollo Abadejo en salsa de zanahoria con arroz pilaf PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Macarrones napolitana con queso  Tz  Lomo asado con tomate aliñado PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>
28	29	30	31	Noviembre 1
<p>Crema de calabaza Jamoncitos de pollo y arroz pilaf PAN  Tz  . FRUTA. AGUA PAN  Tz  .YOGUR  .AGUA</p>	<p>Estofado de alubias Abadejo en salsa verde   con zanahoria  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cazuela de arroz con verduras Merluza al horno  tz  con tomate y maíz  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Cocido de garbanzos Tortilla de patatas  con ensalada  PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>	<p>Espirales boloñesa  Tz  Abadejo al horno  tz  con judías verdes PAN  Tz  . FRUTA. AGUA</p>

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.

