

MENÚ SIN HUEVO COLECTIVIDADES NOVIEMBRE. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
<p>Crema de zanahoria PECHUGA POLLO y ensalada IV estaciones   Trazas </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:603Kcal HC:82g Az:16g Pt:22g Gr:20g St:5g Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones con tomate SIN HUEVO  </p> <p>Merluza al horno con verduras </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:17g Pt:23g Gr:17g St:3g Sal:1.3g</p>	<p>Sopa de fideos SIN HUEVO  </p> <p>Jamonicos de pollo con judías </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:78g Az:18g. Pt:23g Gr: 16g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Potaje de garbanzos ABADEJO AL HORNO con ensalada  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:594Kcal HC:79 Az:23g Pt:23g Gr:18g St:4g Sal:1.3g</p>	<p>Guisaillo de patatas Hamburguesa con tomate y zanahorias  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:605Kcal HC:81g Az:16g Pt: 24g Gr:18g St:6g Sal: 1.1g</p>
9	10	11	12	13
<p>Lentejas de la huerta Abadejo con judías verdes y zanahorias </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC:67g Az:19g Pt:26g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Crema de puerros JAMONCITOS DE POLLO y ensalada IV estaciones </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. Energía:603Kcal HC:82g Az:16g Pt:22g Gr:20g St:5g Sal: 1.3g</p>	<p>Cazuela de fideos SIN HUEVO  </p> <p>Merluza al horno con zanahoria </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:17g Pt:23g Gr:17g St:3g Sal:1.3g</p>	<p>Arroz caldoso con pollo LOMO con ensalada  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:594Kcal HC:80g Az:20g Pt:20g Gr:21g St:4g Sal:1g</p>	<p>Cocido Andaluz Jamonicos de pollo </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC:67g Az:19g Pt:26g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g</p>
16	17	18	19	20
<p>Sopa de fideos SIN HUEVO  </p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada IV estaciones </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:78g Az:18g. Pt:23g Gr: 16g St: 3.4g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema de zanahoria HAMBURGUESA DE POLLO con tomate </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:602Kcal HC: 81g Az:15.3g Pt:23g Gr:22g St:3g Sal: 1.3g</p>	<p>Alubias estofadas </p> <p>Abadejo al horno con zanahorias </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:79g Az:19g Pt: 22g Gr:19g St: 5g Sal:1.3g</p>	<p>Cocido andaluz PECHUGA POLLO con ensalada  </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. Energía:603Kcal HC:73.4g Az:17g Pt: 23g Gr:20g St:4g Sal: 1.1g</p>	<p>Arroz de verduras  </p> <p>Lomo en salsa con patatas  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g</p>
23	24	25	26	27
<p>Crema de verduras MERLUZA AL HORNO con ensalada IV estaciones </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g</p>	<p>Cazuela de fideos SIN HUEVO  </p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate y patatas </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g</p>	<p>Macarrones Italiana SIN HUEVO  </p> <p>PECHUGA POLLO con ensalada </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. Energía:526kcal HC:75g Az:23g Pt: 22g Gr: 17g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Lentejas estofadas </p> <p>Abadejo al horno y zanahorias </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 13g Pt: 21g Gr: 19g St: 4g Sal: 1.3g</p>	<p>Sopa de estrellitas SIN HUEVO  </p> <p>Jamonicos de pollo con arroz pilaf </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:78g Az:20g Pt:23g Gr:20g St:3.4g Sal: 1.3g</p>
30	1	2	3	4
<p>Arroz con verduras LOMO con judías verdes  </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:594 Kcal HC:80g Az:20g Pt:24g Gr:19g St:2g Sal: 1.1g</p>	<p>Potaje de habichuelas Jamonicos y ensalada IV estaciones </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC: 81g Az:15g Pt:22g Gr:21g St:3g Sal: 1.3g</p>	<p>Crema de verduras MERLUZA AL HORNO con ensalada de tomate </p> <p>PAN  . YOGUR  . AGUA. Energía:597Kcal HC:79g Az:20g Pt:22g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g</p>	<p>Cazuela de fideos SIN HUEVO  </p> <p>Carne en salsa con zanahorias </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:78g Az:23 Pt:26g Gr:22g St:5g Sal: 1.3g</p>	<p>Pourrusalda </p> <p>Abadejo al horno y arroz pilaf </p> <p>PAN  . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 22g Gr:18g St:3g. Sal: 1.3g</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.

