

## SUGERENCIAS PARA CENAS MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28	MARZO	1	2	3
Miércoles de ceniza	1	2	3	4
Merluza con puré de patatas Pan, fruta y agua	Sopa maravilla Filetes rusos Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas y Pechuguitas de pollo Pan, fruta y agua	Arroz con tomate y huevo duro Pan, fruta y agua	Sándwich mixto Pan, fruta y agua
7	8	9	10	11
7	8	9	10	11
Crema de verduras favoritas Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua	Calabacín relleno de carne picada Pan, fruta y agua	Papillote de salmón con verduras Pan, fruta y agua	Flamenquines con tomate aliñado Pan, fruta y agua	Espaguetis de calabacín y queso Pan, fruta y agua
14	15	16	17	18
14	15	16	17	18
Rollitos de pechuga de pollo con queso Pan, fruta y agua	Arroz tres delicias merluza a la plancha Pan, fruta y agua	Musaka de berenjena Pan, fruta y agua	Sopa maravilla Lenguado a la plancha y menestra Pan, fruta y agua	Huevo al plato Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua
21	22	23	24	25
21	22	23	24	25
Fajita de pavo con ensalada Pan, fruta y agua	Mero al horno en salsa de verduras Pan, fruta y agua	Arroz tres delicias Pan, fruta y agua	Merluza a la marinera con patata cocida Pan, fruta y agua	Huevo pasado por agua Pan, fruta y agua
28	29	30	31	Abril
28	29	30	31	1
Merluza con puré de patatas Pan, fruta y agua	Filetes rusos con ensalada Pan, fruta y agua	Arroz con tomate y huevo duro Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas y Pechuguitas de pollo Pan, fruta y agua	Sándwich vegetal con atún 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*

