

SUGERENCIAS PARA CENAS MARZO 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
Bastoncitos de calabacín fritos Ensalada variada Pan, fruta y agua	Salchichas de pollo a la plancha con ensalada Pan, fruta y agua	Crema de zanahorias Empanadillas de atún Pan, fruta y agua	Sopa maravilla Huevo pasado por agua Pan, fruta y agua	Arroz con verduras y dorada Pan, fruta y agua
8	9	10	11	12
Berenjena rellena de atún Pan, fruta y agua	Caldo de pescado Lomo a la plancha con ensalada Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas Rape al horno Pan, fruta y agua	Ensalada variada Hamburguesita de pescado Pan, fruta y agua	Crema de verduras Tortilla francesa con queso Pan, fruta y agua
15	16	17	18	19
Huevo al plato Lenguado a la plancha Pan, fruta y agua	Revuelto de espinacas, queso y pasas Pan, fruta y agua	Rollitos de pechuga de pollo con queso Pan, fruta y agua	Ensalada variada Merluza a la marinera Pan, fruta y agua	Calabacín relleno de carne picada Pan, fruta y agua
22	23	24	25	26
Espaguetis de calabacín con queso Pan, fruta y agua	Huevo pasado por agua Salchichas de pollo a la plancha Pan, fruta y agua	Sándwich vegetal con atún Fruta y agua	Fajita de pollo con ensalada Pan, fruta y agua	Ensalada de pepino y tomate. Pizza casera. Pan, fruta y agua
29	30	31	ABRIL 1	2
Tortilla de calabacín con jamón york Pan, fruta y agua	Ensalada variada Merluza a la marinera Pan, fruta y agua	Arroz tres delicias Mini rollito de primavera Pan, fruta y agua	Pechuguitas de pollo Puré de patatas Pan, fruta y agua	Sopa de estrellitas Lenguado a la plancha y menestra

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

