

MENÚ BASAL COLECTIVIDADES MARZO. LÍNEA CALIENTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MARZO 1	2	3	4	5
Guisaillo de patatas Abadejo en salsa verde con zanahorias y guisantes PAN . FRUTA. AGUA. Energía:600Kcal HC:76g Az:17g Pt:23g Gr:17g St:3g Sal:1.	Potaje de garbanzos Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 25g Gr: 18g St:5g. Sal: 1. 3g	Vichisoyse Albóndigas con patatas Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:589 Kcal HC:60g Az:9g Pt:24g Gr:15g St:2g Sal: 1.1g	Lentejas estofadas Jamonicos de pollo y judías verdes PAN . FRUTA. AGUA. Energía:602Kcal HC: 81g Az:15.3g Pt:23g Gr:22g St:3g Sal: 1. 3g	Arroz a la marinera Caprichos de calamar y ensalada PAN . YOGUR . AGUA. Energía:526kcal HC:75g Az:23g Pt: 22g Gr: 17g St: 3g Sal: 1.1g
8	9	10	11	12
Crema de verduras Hamburguesa con tomate y patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 22g Gr:18g St:3g. Sal: 1.3g	Potaje de habichuelas Merluza horneada y zanahoria PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g	Pourrusalda Lomo y puré de patata PAN . YOGUR . AGUA Energía:589Kcal HC:82g Az:13g Pt:23g Gr:15g St:3.4g Sal: 1g	Cazuela de fideos Trazas Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC: 81g Az:15g Pt:22g Gr:21g St:3g Sal: 1.3g	Arroz sabroso de verduras Empanadillas y ensalada Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:17g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g
15	16	17	18	19
Vichisoyse Ragout de pavo en salsa con arroz PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 597Kcal HC:78g Az:17g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Macarrones con tomate Trazas Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 0.8g	Guisaillo de patatas Caprichos de calamar y ensalada Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:577kcal HC:75g Az:14g Pt: 23g Gr: 20g St:5g. Sal: 1.3g	Sopa de picadillo Trazas Hamburguesas de pollo puré de patatas PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Lentejas de la huerta Abadejo con tomate y zanahorias PAN . YOGUR . AGUA. Energía:597Kcal HC:79g Az:20g Pt:22g Gr:20g St: 3g Sal: 1g
22	23	24	25	26
Crema de zanahoria Tortilla de patatas con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 597Kcal HC:80g Az:20g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Cazuela de fideos Trazas Carne en salsa con patatas PAN . YOGUR . AGUA Energía: 594 Kcal HC: 79g Az: 13g Pt: 21g Gr: 19g St: 4g Sal: 1.3g	Cocido Andaluz de verduras Abadejo al horno y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC:67g Az:19g Pt:26g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g	Macarrones Italiana Trazas Lomo al horno con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1g	Sopa de estrellitas Trazas Merluza empanada con ensalada Trazas PAN . FRUTA. AGUA. Energía:598Kcal HC:67g Az:19g Pt:26g Gr:20g St: 3g Sal: 1.1g
29	30	31	ABRIL 1	2
Cazuela de arroz Jamonicos de pollo con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía: 594Kcal HC:68g Az:12g. Pt:24g Gr: 14g St: 3.4g Sal: 1.3g	Lentejas de la huerta Abadejo al horno con arroz pilaf PAN . FRUTA. AGUA. Energía:597Kcal HC:79g Az:19g Pt: 22g Gr:19g St: 5g Sal:1.3g	Potaje de habichuelas Tortilla francesa con ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:625kcal HC:83g Az:24g Pt:22g Gr:18g St:4g Sal: 1.3g	Sopa de estrellitas Trazas Albóndigas con tomate con patatas PAN . YOGUR . AGUA Energía: 592Kcal HC:54g Az:2g Pt: 22g Gr:15g St: 3g Sal: 1.1g	Crema de verduras Varitas de merluza y ensalada PAN . FRUTA. AGUA. Energía:558Kcal HC:59g Az:20g Pt:25g Gr:19g St: 3g Sal: 1.3g

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.

