

ENERO 2021

MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	1 0 0 0 0 0
4 0 0 0 0 0	5 0 0 0 0 0	6 0 0 0 0 0	7 0 0 0 0 0	8 CREMA DE ZANAHORIA 12 ALBÓNDIGAS CON ARROZ 6 FRUTA 0
11 LENTEJAS CASERAS 0 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	12 SOPA DE FIDEOS 1 MERLUZA A LA ROMANA CON JUDIAS 4-1-3 YOGUR 7	13 CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA 12 MACARRONES CON CARNE 1-12 FRUTA 0	14 PIZZA 1-7-3 PALOMETA EN SALSA DE TOMATE CON RAMITA DE BRECOL 4 YOGUR 7	15 SOPA DE ESTRELLAS 1 POLLO AL HORNO CON MENESTRA 12 FRUTA 0
18 CREMA DE CALABAZA 12 MILANESA CON BRECOL Y PATATAS 1-3 FRUTA 0	19 JUDIAS CON HUEVO 3 SPAGUETIS A LA BOLOÑESA 1 NATILLAS 7	20 SOPA DE CUSCUS 1 CAZUELA DE PESCADO 4-2-14 FRUTA 0	21 POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS 0 LOMO EN SALSA CON ARROZ 12 YOGUR 7	22 CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE 12 FIDEUÁ DE RAPE 1-4 FRUTA 0
25 EMPANADA DE POLLO 1 MERLUZA A LA ROMANA CON COLIFLOR 4-1-3 FRUTA 0	26 SOPA DE FIDEOS 1 POLLO GUISADO CON CHAMPIÑONES Y PATATA 12 YOGUR 7	27 MACARRONES CON TOMATE Y QUESO 1-7 BACALAO CON ARROZ Y VERDURITAS 4 FRUTA 0	28 LENTEJAS GUISADAS 0 TORTILLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	29 CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA 0 COSTILLA GUISADA CON PATATAS 12 FLAN 7

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.



1-Gluten



2-Crustaceos



3-Huevo



4-Pescado



5-Cacahuete



6-Soja



7-Lacteos



8-Frutos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuz



14-Moluscos