



DICIEMBRE 2020

MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES

| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES   | VIERNES  |
|---|--|---|--|--|
| 0<br>0<br>0<br>0<br>0<br>0  | 1<br>ALUBIAS BLANCAS ESTOFADA<br>0<br>MERLUZA GRATINADA AL HORNO CON MENESTRA SALTEADA<br>4-7<br>FRUTA<br>0  | 2<br>SOPA DE ESTRELLAS<br>1<br>JAMÓN ASADO CON PATATA Y BRECOL<br>12<br>FLAN DE VAINILLA<br>7 | 3<br>JUDIAS CON BACON<br>6-12<br>ESTOFADO DE ARROZ CON JARRETE<br>12<br>FRUTA<br>0 | 4<br>CREMA DE CALABAZA<br>12<br>MACARRONES BOLOÑESA<br>1<br>YOGUR<br>7   |
| 7<br>LENTEJAS CON CHORIZO<br>0<br>TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA<br>3<br>FRUTA<br>0               | 8<br>0<br>0<br>FESTIVO<br>0<br>0<br>0  | 9<br>SOPA DE CUS-CUS<br>1<br>MUSLITO DE POLLO AL CHILINDRON CON PATATA<br>12<br>NATILLAS<br>0 | 10<br>CALDO GALLEGO<br>0<br>ALBONDIGAS CON TOMATE Y ARROZ<br>6<br>FRUTA<br>0       | 11<br>EMPANADA DE POLLO<br>1<br>BACALAO CON FIDEOS Y VERDURITAS<br>1-4<br>YOGUR<br>7   |
| 14<br>CREMA DE ZANAHORIA<br>12<br>PECHUGA DE POLLO A LA MADRILEÑA CON PATATAS<br>12<br>FRUTA<br>0 | 15<br>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA<br>0<br>TORTILLA ESPAÑOLA CON GAJOS DE TOMATE<br>3<br>YOGUR<br>7 | 16<br>MACARRONES GRATINADOS<br>1-7<br>MERLUZA A LA ROMANA CON JUDÍAS<br>1-3-4<br>FRUTA<br>0   | 17<br>CREMA DE CALABACÍN<br>12<br>FIDEUÁ DE CARNE<br>1<br>YOGUR<br>7               | 18<br>ESPAGUETIS CON SALSA DE QUESO Y NUECES<br>1-7<br>TIRAS DE POLLO EMPANADAS CON PATATAS Y KETCHUP<br>1-3<br>ROSCON DE NAVIDAD<br>1-7-3 |
| 21<br>LENTEJAS GUIADAS<br>0<br>TORTILLA DE PATATAS CON TOMATE ASADO<br>3<br>YOGUR<br>7            | 22<br>CREMA DE CALABACÍN<br>0<br>LOMO ASADO EN SALSA CON ARROZ BLANCO Y TOMATE<br>12<br>FRUTA<br>0           | <p><b>SOCIAL DISTANCING</b></p>   |  |  |
| <p><i>Calidus les desea</i><br/><b>Felices Fiestas y Feliz 2021</b></p>                           |  |   |  |  |

**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