



DICIEMBRE 2020

MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES

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