



MAYO 2021

MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 JUDÍAS VEDES SALTEADAS CON JAMÓN Y TOMATE 0 POLLO ASADO CON ARROZ BLANCO 12 FRUTA 0	4 LENTEJAS ESTOFADAS 0 GUIZO MARINERO DE RAPE 4-12-1 FRUTA 0	5 CREMA DE CALABAZA Y ALUBIAS 12 TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGAS VARIADAS Y ACEITUNAS 3 YOGUR 7	6 ESPIRALES CON TOMATE 1 MERLUZA AL HORNO CON JUDÍAS Y ZANAHORIA BABY 4-1 YOGUR 7	7 PAELLA DE VERDURAS (calabacín, coliflor, judías) 0 JAMÓN ASADO CON ARBOLITOS DE BRÓCOLI Y PATATA VAPOR 12 FRUTA 0
10 LENTEJAS VEGETALES 0 MERLUZA A LA ROMANA CON JUDÍAS VERDES 4-1-3 FRUTA 0	11 CREMA DE VERDURAS 12 LOMO ASADO CON PATATAS PANADERA 12 YOGUR 7	12 MACARRONES EN SALSA DE CHAMPIÑONES 1 BACALAO A LA RIOJANA CON COLIFLOR 4 FRUTA 0	13 RISSOTO DE CALABAZA 7 TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA 3 YOGUR 7	14 MENESTRA SALTEADA CON JAMÓN 0 GUIZO DE POLLO CON FIDEOS 12-1 FRUTA 0
17 0 0 0 0 0 0	18 SALTEADO DE PASTA CON VERDURITAS 1 TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE 3 YOGUR 7	19 ARROZ MILANESA (cebolla, zanahoria, guisantes) 0 MERLUZA EN SALSA DE VERDURAS CON PATATA VAPOR 12-4 FRUTA 0	20 CREMA DE CALABACÍN CON QUESO 12-7 GUIZO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y PATATA 12 FRUTA 0	21 GARBANZOS CON ESPINACAS Y HUEVO 3 BACALAO AL HORNO CON GUISANTES Y ZANAHORIA 4-12-1 YOGUR 7
24 ARROZ TRES DELICIAS 2-3 ABADEJO REBOZADO CON JUDÍAS SALTEADAS Y PURÉ PATATA 4-1-3 YOGUR 7	25 CREMA DE CALABACÍN 12 POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON PASTA 12 FRUTA 0	26 ENSALADILLA 3-4-1-2-6 JAMÓN ASADO EN SU JUGO CON PATATAS PANADERA 12 YOGUR 7	27 ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO 0 FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA 4-1-3 FRUTA 0	28 PASTA TIBURÓN CON SOFRITO DE TOMATE Y OREGANO 1 TORTILLA DE PATATAS CON MENESTRA 3 YOGUR 7
31 LENTEJAS ESTOFADAS 0 POLLO AL CHILINDRÓN CON ARROZ BLANCO 12 FRUTA 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0

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-Crustáceos



3-Huevo



4-Pescado



5-Cacahuete



6-Soja



7-Lácteos



8-Frutos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuz



14-Moluscos