

Menú Enero 2018 **GUARDERÍA LÍNEA FRÍA**

<p>GUISAILLO DE PATATAS MERLUZA HORNO</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>COCIDO DE GARBANZOS LOMO ASADO</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>ARROZ CALDOSO ATÚN AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y ZANAHORIAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS CROQUETAS CON ENSALADA IV ESTACIONES</p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS (fideos, patata, pescado) MERLUZA EN SALSA VERDE (guisada con guisantes y perejil) CON GUI SANTES Y PATATAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">12</p>
<p>CREMA DE CALABACIN (patatas, calabacín, cebolla) HAMBURGUESA DE POLLO/PATATAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>COCIDO ANDALUZ (garbanzos, patatas y hortalizas) TORTILLA FRANCESA/ENSALADA IV ESTACIONES.</p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIAS (patatas, zanahoria, puerro, cebolla) LOMO ASADO CON ARROZ PILAF A (cocido con cebolla al horno)</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>SOPA DE FIDEOS VARITAS DE MERLUZA AL HORNO CON ENSALDA</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE ESPINACAS/MAIZ SALTEADO Y ZANAHORIAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">19</p>
<p>GUISAILLO DE POLLO (patatas, pollo, guisantes, zanahorias) SALMON AL HORNO/PISTO (tomate, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS NUGET DE POLLO CON ENSALADA</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>SOPA DE ESTRELLITAS (pasta, caldo de pollo y verduras) MERLUZA EMPANADA /JUDIAS VERDES</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS EMPANADILLAS DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ.</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>GUI SO DE ARROZ CON VERDURAS (judias,zanahorias y cebolla) CARNE EN SALSA EN SALSA /PATATAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">26</p>
<p>LENTEJAS CON VERDURA CROQUETAS CON ENSALADA</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>CREMA DE CALABAZA (patatas, Calabaza, puerro, cebolla) AGUJA EN SALSA DE TOMATE CON PATATAS COCIDAS</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>SOPA MINISTRONE MERLUZA EN SALSA VERDE (guisada con guisantes y perejil) con CALABACIN Y PATATAS AL HORNO</p> <p style="text-align: right;">31</p>	<p>CREMA DE VERDURAS (patatas, calabacín, judías verdes, puerro, cebolla) JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>COCIDO ANDALUZ FLAMENQUIN CON ENSALADA.</p> <p style="text-align: right;">2</p>

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. Catering ibagar. *Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta: manzana, mandarina, pera, ciruela, naranja y plátano.*

