



<p>CREMA DE ZANAHORIA CARNE MAGRA EN SALSA</p> <p>9</p>	<p>SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EMPANADA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA,   </p> <p>10</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (HORNO) CON BRÓCOLI AL HORNO </p> <p>11</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS AGUJA EN SALSA VERDE CON JUDIAS VERDES Y MAIZ </p> <p>12</p>	<p>COCIDO ANDALUZ CROQUETAS/ ENSALADA IV ESTACIONES   </p> <p>13</p>
<p>ESPIRALES CON TOMATE Y ATUN   CAZÓN AL HORNO CON PATATAS COCIDAS </p> <p>16</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS EMPANADILLAS DE ATUN/CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA, Y ACEITUNAS.   </p> <p>17</p>	<p>ARROZ DE VERDURAS MERLUZA CON PISTO </p> <p>18</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN LOMO DE CERDO ASADO AL AJILLO CON JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS</p> <p>19</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA FRANCESA/ENSALDA IV ESTACIONES </p> <p>20</p>
<p>MACARRONES CON TOMATE  MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y MAIZ </p> <p>23</p>	<p>SOPA DE ARROZ JAMONCITO DE POLLO AL HORNO CON CALABACIN Y PATATAS COCIDAS</p> <p>24</p>	<p>POTAJE DE ALUBIAS LOMO ASADO CON PISTO</p> <p>25</p>	<p>PATATAS CON MERLUZA A LA GALLEGA  ATUN EMPANADO AL HORNO CON ZANAHORIAS COCIDAS   </p> <p>26</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS TORTIILA DE PATATAS CON ENSALADA </p> <p>27</p>
<p>CREMA DE VERDURAS CARNE MAGRA DE CERDO CON PATATAS PANADERA</p> <p>30</p>	<p>COCIDO ANDALUZ AGUJA AL HORNO CON ENSALADA IV ESTACIONES </p> <p>01</p>	<p>SOPA DE FIDEOS  JAMONCITOS DE POLLO CON JUDIAS VERDES</p> <p>02</p>	<p>ARROZ COCIDO CON SALSA DE TOMATE SALCHICHAS DE POLLO CON ENSALADA IV ESTACIONES</p> <p>03</p>	<p>GUISO DE ARROZ CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO/ZANAHORIAS Y GUISANTES </p> <p>04</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. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise. 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, Kiwi, naranja y plátano.*

