

Menú GUARDERÍAS FRÍAS MES ABRIL 2018

ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE POLLO <div style="text-align: right;">9</div>	CREMA DE ZANAHORIAS MERLUZA AL HORNO <div style="text-align: right;">10</div>	ESTOFADO DE PATATAS CARNE MAGRA EN SALSA <div style="text-align: right;">11</div>	SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EMPANADA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA <div style="text-align: right;">12</div>	POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (HORNO) CON BROCOLI AL HORNO <div style="text-align: right;">13</div>
GUISAILLO DE PATATAS AGUJA EN SALSA VERDE CON JUDIAS VERDES Y MAIZ <div style="text-align: right;">16</div>	COCIDO ANDALUZ CROQUETAS/ ENSALADA IV ESTACIONES <div style="text-align: right;">17</div>	ESPIRALES CON TOMATE Y ATUN CAZÓN AL HORNO CON PATATAS COCIDAS <div style="text-align: right;">18</div>	LENTEJAS ESTOFADAS EMPANADILLAS DE ATUN/CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA, Y ACEITUNAS. <div style="text-align: right;">19</div>	ARROZ DE VERDURAS MERLUZA CON PISTO <div style="text-align: right;">20</div>
CREMA DE CALABACÍN LOMO DE CERDO ASADO AL AJILLO CON JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS <div style="text-align: right;">23</div>	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA FRANCESA/ENSALDA IV ESTACIONES <div style="text-align: right;">24</div>	MACARRONES CON TOMATE MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y MAIZ <div style="text-align: right;">25</div>	SOPA DE ARROZ JAMONCITO DE POLLO AL HORNO CON CALABACIN Y PATATAS COCIDAS <div style="text-align: right;">26</div>	POTAJE DE ALUBIAS LOMO ASADO CON PISTO <div style="text-align: right;">27</div>
PATATAS CON MERLUZA A LA GALLEGA ATUN EMPANADO AL HORNO CON ZANAHORIAS COCIDAS <div style="text-align: right;">30</div>	POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA <div style="text-align: right;">01</div>	CREMA DE VERDURAS CARNE MAGRA DE CERDO CON PATATAS PANADERA <div style="text-align: right;">02</div>	COCIDO ANDALUZ AGUJA AL HORNO CON ENSALADA IV ESTACIONES <div style="text-align: right;">03</div>	SOPA DE FIDEOS JAMONCITOS DE POLLO CON JUDIAS VERDES <div style="text-align: right;">04</div>

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.

