



MARZO 2019

MENU BASAL

COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Revisado: María Rodríguez Estévez Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q				 1 Sopa de pasta 1 Milanesa de pollo con tomate 1-3 Postre especial carnaval 1-3
4	5	6	7 Espaguetis con tomate 1 Bacalao al horno con patata y ensalada de lechuga en juliana 4-12 Yogur 7	8 Potaje de alubias Lomo al Oporto con judías y patata 12 Fruta
11 Lentejas jardinera Tortilla española con tomate 3 Fruta	12 Crema de calabacín 12 Muslito de pollo al horno con patata panadera 12 Yogur 7	13 Espirales gratinados 1-7 Merluza a la romana con patatas y brécol 4-3 Fruta	14 Judías verdes con bacon y patata Albóndigas con arroz 6-12 Yogur 7	15 Crema de zanahoria 9 Fideuá de rape 1-4 Fruta
18 Crema de calabaza 9 San jacobito casero (no precocinado) con patatas 1-3-7 Yogur 7	19 FESTIVO	20 Lentejas caseras Pollo al horno con menestra 12-9 Yogur 7	21 Macarrones con chorizo 1-7 Filete de pescado a la romana con patatas y judías tiernas 4-3 Fruta	22 Ensaladilla rusa 4-3-9 Jamón asado con patatas 12 Natillas 7
25 Sopa de pasta 1 Estofado de carne con arroz y verduritas 12 Fruta	26 Empanada de carne 1 Tortilla española con ensalada 3 Yogur 7	27 Tallarines a la jardinera 1-9 Rape guisado 4 Fruta 7	28 Caldo de verduras Milanesa de lomo con patatas 1-3-7 Fruta	29 Fabada Merluza al horno con ensalada 4-12 Flan 7

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