



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

DIETA CELIACA

Febrero 2018

Colegio Alemán

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 2 S4				Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo ecológico (H) Ventresca de merluza en salsa verde (PS+AP) <i>(Certificada en pesca sostenible)</i> Fruta ecológica	Alubias blancas ecológicas con borraja Ternera de Aragón guisada Fruta de temporada
Del 5 al 9 S5	Arroz ecológico con verduras Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada	Crema de calabaza ecológica con queso fresco de El Burgo de Ebro (L) Pechuga a la plancha con rodaja de tomate Yogur artesano de Villacorona (L)	Lentejas ecológicas con verduras y con arroz integral del Pirineo Aragonés Ternera de Aragón asada con salsa de setas Fruta ecológica	Macarrones (sin gluten) con tomate Merluza al Orio con lechuga (PS) Fruta de temporada	Acelgas ecológicas rehogadas con patata Albóndigas al horno en salsa de zanahoria, cebolla, laurel (SJ) Fruta de temporada
Del 12 al 16 S6	Arroz ecológico a la milanesa Pescadilla a la plancha con lechuga Fruta de temporada	Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel Cinta de lomo con champiñón y ensalada Fruta de temporada	Borraja ecológica con patata Salchichas frescas de Aragón al horno con salsa de tomate (SJ+L) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos con verduras Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H) Fruta ecológica	Sopa de pasta sin gluten Muslitos de pollo asados con patata panadera y lechuga Yogur artesano de Villacorona (L)
Del 19 al 23 S1	Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés Salmón en salsa con patata panadera (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata Pollo asado con verduras y ensalada Fruta ecológica	Macarrones (sin gluten) con tomate Ternera a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Crema suave de acelgas ecológicas con manzana de Aragón Albóndigas en salsa de zanahoria, cebolla y laurel (SJ) Yogur artesano de Villacorona (L)	Arroz ecológico de pescado (CR+PS+SL+AP+ML) Lomo adobado con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada
Del 26 al 28 S2	Sopa de pasta sin gluten Estofado de ternera de Aragón con verduras y patata Fruta de temporada	Brócoli con patata Lomo de cerdo con tomate, cebolla y pimiento rojo Yogur artesano de Villacorona (L)	Arroz ecológico con pollo Palometa al horno con lechuga (PS) Fruta de temporada		

Todos los menús incluyen ración de pan sin gluten.

• **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):**

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramucos // ML: Moluscos

Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06

La programación de los menús para dietas especiales se realiza de forma que cumple con el análisis nutricional medio indicado en el menú basal.