

DIETA HIPOCALÓRICA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 2 S4				Acelgas rehogadas Ventresca de merluza en salsa verde (PS+AP) <i>(Certificada en pesca sostenible)</i> Fruta ecológica Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	Borraja con patata Ternera a la plancha con ensalada Fruta de temporada
Del 5 al 9 S5	Judías verdes con patata Revuelto de champiñón (H) Fruta de temporada	Crema de calabaza ecológica con queso fresco de El Burgo de Ebro (L) Pechuga de pollo a la plancha con rodaja de tomate Yogur desnatado sin azúcar (L)	Borraja con patata Ternera a la plancha con ensalada Fruta ecológica Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	Cardo en salsa Merluza al Orio con lechuga (PS) Fruta de temporada	Acelgas ecológicas rehogadas Pechuga de pavo a la plancha con calabacín Fruta de temporada
Del 12 al 16 S6	Judías verdes con patata Pescadilla a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada	Crema de calabacín Pechuga de pollo a la plancha con champiñón salteado Fruta de temporada	Borraja ecológica con patata Ternera a la plancha con ensalada Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	Puré de verduras Bacalao al horno con cebolla y huevo duro (PS+H) Fruta ecológica	Cardo rehogado Muslitos de pollo asados en su jugo con ensalada Yogur desnatado sin azúcar (L)
Del 19 al 23 S1	Salteado de verduras Salmón a la plancha con ensalada (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata Pollo asado con verduras y ensalada Fruta ecológica	Acelgas rehogadas Ternera a la plancha con ensalada Fruta de temporada Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	Crema suave de acelgas ecológicas con manzana de Aragón Tortilla francesa con rodaja de tomate (H) Yogur desnatado sin azúcar (L)	Borraja con patata Pechuga de pollo a la plancha con lechuga Fruta de temporada
Del 26 al 28 S2	Cardo en salsa Ternera a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes con patata Pechuga de pavo a la plancha con calabacín Yogur desnatado sin azúcar (L)	Crema de calabacín Palometa al horno con lechuga (PS) Fruta de temporada Pan ecológico de Ecomonegros (GL)		

Todos los menús incluyen ración de pan.

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

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuetes // 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.