



# Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Abril 2018  
Colegio Alemán

## DIETA CELIACA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 5	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
Del 8 al 12 S1	Macarrones (sin gluten) con tomate  Pechuga a la plancha con lechuga  Fruta de temporada	Judías verdes con patata  Albóndigas en salsa de zanahoria, cebolla y laurel (SJ)  Yogur artesano de Villacorona (L)	Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés  Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H)  Fruta de temporada	Brócoli ecológico con patata  Jamón york a la plancha con lechuga (SJ)  Fruta ecológica	Arroz ecológico de pescado (CR+PS+SL+AP+ML)  Cinta de lomo con champiñón  Fruta de temporada
Del 15 al 19 S2	Sopa de pasta (sin gluten)  Estofado de ternera de Aragón con verduras  Fruta de temporada	Crema de calabaza ecológica con puerro y cúrcuma  Salchichas frescas de Aragón con tomate y lechuga  Yogur artesano de Villacorona (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo ecológico (H)  Palometa al horno con lechuga (PS)  Fruta de temporada	Acelgas ecológicas con patata rehogadas  Pechuga de pollo a la plancha con rodaja de tomate  Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos con verduras y quinoa ecológica  Ventresca de merluza en salsa verde (PS+AP) (Certificada en Pesca Sostenible)  Fruta ecológica
Del 22 al 26 S3	FIESTA	Espaguetis (sin gluten) con tomate  Merluza a la plancha con lechuga (PS)  Fruta de temporada	Arroz ecológico con verduras  Lomo adobado a la plancha con lechuga  Fruta ecológica	Puré de verduras ecológicas de temporada  Ternera de Aragón en salsa con verduritas  Yogur artesano de Villacorona (L)	Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel  Jamoncitos de pollo guisados  Fruta de temporada
Del 30 al 30 S4	NO LECTIVO				

Todos los menús incluyen ración de pan sin gluten.

• **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) n° 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: Altramuces // 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.