



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

DIETA CELIACA

COLEGIO ALEMÁN

Mayo 2018

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 4 S5		FIESTA	Lentejas ecológicas con verduras Tortilla de patata con lechuga (H) Fruta de temporada	Espaguetis (sin gluten) con tomate Bacalao al Orio con lechuga (PS) Fruta ecológica	Judías verdes con patata Pavo guisado con verduras Yogur artesano de Villacorona (L)
Del 7 al 11 S6	Crema de guisantes con crujiente de jamón de Teruel Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (SL) Fruta de temporada	Macarrones (sin gluten) con tomate Merluza a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada	Acelgas ecológicas con patata rehogadas con ajo Escalope de ternera con lechuga Yogur artesano de Villacorona (L)	Arroz ecológico de pescado (CR+PS+SL+AP+ML) Contramuslo a la plancha con rodaja de tomate Fruta ecológica	Alubias pintas con verduras Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada
Del 14 al 18 S1	Arroz ecológico con salsa de tomate Pescadilla a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata Magro a la riojana (SJ) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados con verduras Merluza en salsa (PS+AP) Yogur artesano de Villacorona (L)	Espaguetis (sin gluten) con atún (PS) Pechuga a la plancha con lechuga Fruta ecológica	Puré de verduras de temporada Pollo en su jugo con zanahoria y lechuga Fruta de temporada
Del 21 al 25 S2	Lentejas ecológicas con verduras Cinta de lomo con champiñón Fruta de temporada	Alubias pintas con arroz integral del Pirineo Aragonés y verduras Albóndigas al horno (SJ+SL) Fruta de temporada	Arroz ecológico con verduritas y taquitos de jamón york (SJ) Bacalao con salsa de tomate y cebolla (PS) Fruta ecológica	Acelgas ecológicas con patata y refrito de ajo y pimentón Pechuga a la plancha con lechuga Yogur artesano de Villacorona (L)	Macarrones (sin gluten) con tomate Palometa a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada
Del 28 al 31 S3	Judías verdes con patata Jamoncitos de pollo a la chilindrón Fruta de temporada	Macarrones (sin gluten) con tomate Merluza a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada	Crema de calabacín ecológico con queso (L+SL) Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Yogur artesano de Villacorona (L)	Arroz ecológico con verduras Ternera de Aragón asada con salsa de setas Fruta ecológica	

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: Altramuces // ML: Moluscos

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

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