



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

INTOLERANCIA A LA LACTOSA / ALERGIA A LA LECHE

Junio 2018
Colegio

Alemán

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 154					<p>Alubias blancas ecológicas con borraja</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 4 al 855	<p>Arroz ecológico con verduras</p> <p>Pechuga de pavo a la plancha con lechuga</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada alemana (H+SJ+MS+SL)</p> <p>Pechuga empanada con rodaja de tomate (GL+H)</p> <p>Yogur de soja (SJ)</p>	<p>Lentejas ecológicas con verduras y con arroz integral del Pirineo Aragonés</p> <p>Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Pan ecológico de Ecomonegros (GL)</p>	<p>Macarrones ecológicos con tomate (GL)</p> <p>Merluza al Orio con lechuga (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Acelgas ecológicas rehogadas con patata</p> <p>Albóndigas al horno en salsa de zanahoria, cebolla, laurel (SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 11 al 156	<p>Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel</p> <p>Cinta de lomo con champiñón y ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz ecológico a la milanesa</p> <p>Pescadilla a la inglesa con lechuga (PS + GL + H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Borraja ecológica con patata</p> <p>Pechuga a la plancha con rodaja de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan ecológico de Ecomonegros (GL)</p>	<p>Ensalada de pasta ecológica (GL+H)</p> <p>Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H)</p> <p>Yogur de soja (SJ)</p>	<p>Crema de calabacín ecológico</p> <p>Muslitos de pollo asados con patata panadera</p> <p>Fruta ecológica</p>
Del 18 al 2051	<p>Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés</p> <p>Salmón en salsa (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes con patata</p> <p>Contramuslo a la plancha con ajo aceite y ensalada</p> <p>Albaricoque ecológico</p>	<p>MENÚ FIN DE CURSO</p> <p>Hamburguesa completa con su pan, patatas fritas y ensalada (GL+SL)</p> <p>Yogur de soja (SJ)</p>		

• **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