



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Abril 2018
Colegio Alemán

DIETA CELIACA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 3 al 6 S1	Macarrones (sin gluten) con tomate Lomo a la plancha con lechuga Fruta de temporada	Judías verdes con patata Albóndigas en salsa de zanahoria, cebolla y laurel (SJ) Yogur de Villacorona (L)	Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés Bacalao a la plancha con ensalada (PS) Fruta de temporada	FIESTA	FIESTA
Del 10 al 14 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 de Villacorona (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo ecológico (H) Palometa al oRiO con lechuga (PS) Fruta de temporada	Col de hoja ecológica con patata y refrito de ajo y pimentón dulce 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 17 al 21 S3	Espaguetis (sin gluten) con tomate Jamoncitos de pollo guisados Fruta de temporada	Arroz ecológico con verduras Lomo a la plancha con patatas Fruta de temporada	Puré de verduras ecológicas de temporada Ternera de Aragón en salsa con verduritas Fruta de temporada	Sopa de pasta (sin gluten) Ternera a la plancha con ensalada Copa de helado (L)	VACACIONES
Del 24 al 28	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
Del 31 al 31	VACACIONES				

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 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.