



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

COLEGIO ALEMÁN
Mayo 2019

DIETA CELIAQUIA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3 S5			FIESTA	Espaguetis (SIN GLUTEN) a la Amatriciana (con bacon, queso y daditos de tomate) (L) Bacalao frito con lechuga (GL+PS) <i>Fruta ecológica</i>	Borraja con patata (SL) Chuleta de pavo a la plancha con patatas Yogur de Villacorona (L)
Del 6 al 10 S6	Crema de zanahoria y patata (SL) Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (SL) Fruta de temporada	Espaguetis (SIN GLUTEN) a la carbonara (L) Merluza al horno con lechuga (PS) Fruta de temporada	<i>Acelgas ecológicas</i> con patata rehogadas con ajo Pollo rustido al limón y romero Yogur de Villacorona (L)	<i>Arroz ecológico</i> de pescado (CR+PS+SL+AP+ML) Escalope de ternera con lechuga <i>Fruta ecológica</i>	<i>Lentejas ecológicas</i> con chorizo (L) Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada
Del 13 al 17 S1	<i>Arroz ecológico</i> con salsa de tomate Palometa a la bilbaína (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata Magro la riojana (SJ) Fruta de temporada	<i>Garbanzos ecológicos</i> guisados con verduras Merluza al horno con ensalada (PS) Yogur de Villacorona (L)	Sopa de fideos (SIN GLUTEN) Pechuga a la plancha con lechuga <i>Fruta ecológica</i>	Puré de verduras de temporada Pollo en su jugo con zanahoria y patata panadera Fruta de temporada
Del 20 al 24 S2	<i>Lentejas ecológicas</i> con verduras Cinta de lomo a la plancha con patatas (SL) Fruta de temporada	Patatas guisadas con calamares (PS+ML+AP) Albóndigas al horno a la jardinera con ensalada (SJ) Fruta de temporada	<i>Arroz ecológico</i> con verduritas y taquitos de jamón york (SJ) Bacalao con salsa de tomate y cebolla (PS) <i>Fruta ecológica</i>	<i>Acelgas ecológicas</i> con patata y refrito de ajo y pimentón Pechuga a la plancha con rodaja de tomate Yogur de Villacorona (L)	Espirales (SIN PASTA) con tomate Palometa al Orio con lechuga (PS) Fruta de temporada
Del 27 al 30 S3	Judías verdes con patata (SL) Jamoncitos de pollo a la chilindrón Fruta de temporada	Pasta (SIN GLUTEN) con tomate y boloñesa de ternera de Aragón Merluza a la plancha con lechuga (PS) Fruta de temporada	<i>Crema de calabacín ecológico</i> con queso (L+H+SL) Lomo de Sajonia a la plancha con lechuga (SJ+L) Yogur de Villacorona (L)	<i>Arroz ecológico</i> con verduras Ternera de Aragón asada con salsa de setas <i>Fruta ecológica</i>	Guisantes con jamón de Teruel Chuleta de pavo a la plancha con patatas y ensalada (SL) Fruta de temporada

• **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



ALIMENTO DEL MES

CALABACÍN ECOLÓGICO

¡Comenzamos con la temporada del calabacín!

Y qué verdura tan rica y versátil para incluir en un montón de recetas apetecibles para los más pequeños/as.

Tortitas de calabacín con salsa de yogur:

Ingredientes:

Para las tortitas de calabacín:

2 calabacines pequeños o 1 grande

1 patata

1 cebolleta

1 huevo

3 cucharadas de harina

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa de yogur:

1 yogur griego

Media cebolla morada

Unas hojas de menta picadas

El zumo de medio limón

Sal



Rallamos los calabacines y picamos la cebolleta finamente. Ponemos en un colador y dejamos como mínimo media hora, necesitamos que el calabacín suelte toda el agua que contiene. Mientras podemos preparar nuestra salsa de yogur, picamos muy bien la cebolla morada y la menta, y mezclamos con el yogur, aliñamos con el zumo de limón y una pizca de sal, guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Una vez que ha pasado el tiempo, secamos bien con papel de cocina, rallamos también la patata y lo ponemos todo en un cuenco, añadimos el huevo, la harina, una pizca de sal y de pimienta negra y mezclamos bien.

Ponemos en una sartén un poco de aceite de oliva virgen extra y vamos añadiendo cucharadas de nuestra mezcla, cocinamos por ambos lados hasta que estén doradas. Salen unas 10 tortitas.

Servimos con la salsa de yogur.