



# Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Enero 2021  
Colegio Alemán

## ALERGIA A LTP

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
EI 1					VACACIONES
Del 4 al 8 S1	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	Crema de brócoli y queso (L) Pechuga de pollo empanada con patatas (GL + H) Yogur natural (L)	Arroz ecológico de pescado (CR+PS+SL+AP+ML) Albóndigas con tomate (SJ) Yogur natural (L)
Del 11 al 15 S2	Sopa de pasta ecológica (GL) Escalope de ternera (GL+ H) Yogur natural (L)	Crema de calabaza ecológica con puerro y cúrcuma Salchichas frescas de Aragón con tomate Yogur natural (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate Palometa al horno (PS) Yogur natural (L)	Acelgas ecológicas con patata rehogadas Librillo casero de jamón y queso (GL + H + SJ + L) Yogur natural (L)	Garbanzos ecológicos con verduras y jamón de Teruel Ventresca de merluza al horno (PS) (Certificada en Pesca Sostenible) Yogur natural (L) Pan ecológico de Ecomonegros (GL)
Del 18 al 22 S3	Lentejas ecológicas con verduras Tortilla de patata (H) Yogur natural (L)	Espaguetis ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL +L +H) Bacalao a la romana (PS + GL + H) Yogur natural (L)	Arroz ecológico milanesa Lomo adobado a la plancha Yogur natural (L) Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	Puré de verduras ecológicas de temporada Ternera de Aragón con patatas (SL) Yogur natural (L)	Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel Jamoncitos de pollo asados Yogur natural (L)
Del 25 al 29 S4	Judías verdes con jamón de Teruel Palometa empanada (GL + H + PS) Yogur natural (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo ecológico (H) Contramuslo de pollo a la plancha con patatas Yogur natural (L)	Macarrones ecológicos a la carbonara (GL+SJ+L) Ventresca de merluza a la romana (PS+GL+H) (Certificada en pesca sostenible) Yogur natural (L)	Alubias pintas con verduras Lomo adobado a la plancha Yogur natural (L) Pan ecológico de Ecomonegros (GL)	FIESTA

• 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.*