



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

DIETA CELIACA

Febrero 2021
Colegio Alemán

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 5 S5	<p>Arroz ecológico con pollo y setas</p> <p>Lomo adobado a la plancha con patatas fritas (SL+SJ+L)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabaza ecológica con queso fresco de El Burgo de Ebro (L)</p> <p>Pechuga a la plancha con rodaja de tomate</p> <p>Yogur de Villacorona (L)</p>	<p>Lentejas ecológicas con chorizo (L)</p> <p>Ternera de Aragón a la plancha con setas</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Macarrones (sin gluten) con tomate</p> <p>Merluza al Orio con lechuga (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Acelgas ecológicas rehogadas con patata (SL)</p> <p>Albóndigas al horno en salsa de tomate, cebolla, laurel (SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 08 al 12 S6	<p>Arroz ecológico a la milanesa</p> <p>Pescadilla a la plancha con lechuga (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel (SL)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha y ensalada (SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Borraja ecológica con patata (SL)</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>JUEVES LARDERO</p> <p>Espaguetis (pasta sin gluten) a la carbonara (GL+L+SJ)</p> <p>Longaniza con patatas (L+SL)</p> <p>Natillas (L)</p>	<p>Alubias pintas con jamón</p> <p>Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H)</p> <p>Fruta ecológica</p>
Del 15 al 19 S1	<p>Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés</p> <p>Lomo Sajonia con lechuga (SJ+L)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes con patata (SL)</p> <p>Pollo asado con verduras y ensalada</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Macarrones (sin gluten) con tomate</p> <p>Ternera a la plancha con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de verduras (pasta sin gluten) (GL)</p> <p>Pechuga de pavo a la plancha con patata panadera SL)</p> <p>Yogur de Villacorona (L)</p>	<p>Arroz ecológico con verduras y pollo</p> <p>Bacalao al horno con lechuga (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 22 al 26 S2	<p>Sopa de pasta sin gluten</p> <p>Estofado de ternera de Aragón con verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Brócoli con patata (SL)</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con rodaja de tomate.</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías blancas con verduras</p> <p>Palometa al horno con lechuga (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema suave de zanahoria y patatas (SL)</p> <p>Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (SJ+SL)</p> <p>Yogur de Villacorona (L)</p>	<p>Judías verdes con patata (SL)</p> <p>Ventresca de merluza a la plancha con ensalada (PS)</p> <p>(Certificada en Pesca Sostenible)</p> <p>Fruta ecológica</p>

Todos los menús incluyen ración de pan sin gluten.

• **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.