



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Enero 2023
Colegio Alemán

ALERGIA A LTP

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 09 al 13 S1	Sopa de pasta ecológica (GL) Jamoncitos de pollo al chilindrón Yogur natural (L)	Crema de calabaza ecológica con puerro y cúrcuma Salchichas frescas de Aragón al horno con patatas (SL) Yogur natural (L)	Arroz ecológico de longaniza y verduras Ventresca de merluza al horno (PS) Yogur natural (L)	Acelgas ecológicas con patata rehogadas y beicon (SJ) Librillo casero de jamón y queso (GL + H + SJ + L) Yogur natural (L)	Garbanzos ecológicos estofados con verduras Tortilla de patata con loncha de queso (H+L) Yogur natural (L) /pan integral
Del 16 al 20 S2	Arroz ecológico milanesa Lomo adobado a la plancha (SP) Yogur natural (L) /pan integral	Caracolas de pasta gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL + L + H) Bacalao a la romana (PS + GL + H) Yogur natural (L)	Lentejas ecológicas con verduras y chorizo Pechuga de pollo empanada Yogur natural (L)	Puré de verduras ecológicas de temporada y huevo (H) Ternera de Aragón guisada con patatas (SL) Yogur natural (L)	Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel Jamoncitos de pollo asados Yogur natural (L)
Del 23 al 27 S3	Brócoli con patatas con jamón de Teruel Palometa empanada (GL + H + PS) Yogur natural (L)	Sopa de fideos ecológicos (GL+H) Magro de cerdo a la riojana Yogur natural (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo ecológico (H) Merluza a la romana (PS + GL + H) Yogur natural (L) /pan integral	Alubias pintas con verduras, patata y jamón Contramuslo a la plancha Yogur natural (L)	Crema de brócoli y queso (L) Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (GL + H) Yogur natural (L)
Del 30 al 31 S4	FESTIVO	Lentejas ecológicas con verduras y jamón de Teruel Merluza en orio (PS) Yogur natural (L)			

• **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.