

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 5 S6		<p>Macarrones ecológicos a la boloñesa de ternera de Aragón (GL)</p> <p>Merluza a la romana con lechuga, tomate y maíz (PS+GL+H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Acelgas ecológicas con patata rehogadas con ajo y Bacon (SL)</p> <p>Pollo rustido al limón y romero con patatas al horno</p> <p>Yogur 100% Soja (SJ)/pan integral</p>	<p>Crema de zanahoria y patata con picatostes (SL+GL)</p> <p>Escalope de ternera con lechuga, zanahoria y soja (SJ)</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Lentejas ecológicas estofadas al estilo de la abuela</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con lechuga y remolacha (SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 08 al 12 S1	<p>Arroz ecológico con salsa casera de tomate y huevo (H)</p> <p>Finguers caseros de pescado con lechuga, tomate y maíz (PS+GL+H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Tallarines con verduras salteadas (GL+H)</p> <p>Magro al horno con tomate, cebolla y pimiento</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos guisados con verduras</p> <p>Filete de merluza a la bilbaina con ensalada (PS)</p> <p>Yogur 100% Soja (SJ)/pan integral</p>	<p>Sopa de fideos ecológicos (GL)</p> <p>Pechuga a la plancha con lechuga, maíz y tomate</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Puré de verduras de temporada (SL)</p> <p>Pollo en su jugo con zanahoria y patata panadera (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 15 al 19 S2	<p>Alubias blancas ecológicas guisadas con verduras</p> <p>Tortilla de patata sin queso lechuga y zanahoria (H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de verduras (GL)</p> <p>Albóndigas al horno a la jardinera (SJ+SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz ecológico con verduritas y taquitos de jamón york (SJ)</p> <p>Tiras de bacalao orly con ensalada (PS+GL+H)</p> <p>Yogur 100% Soja (SJ)/pan integral</p>	<p>Brócoli ecológico con patata (SL)</p> <p>Pechuga empanada con patatas al horno (GL+H)</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Macarrones ecológicos con tomate y chorizo (GL)</p> <p>Palometa al Orio con lechuga, maíz y remolacha(PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 22 al 26 S3	<p>Judías verdes con patata y jamón de Teruel (SL)</p> <p>Pollo al chilindrón</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Canelones de carne gratinados (GL+SL+AP+PS+CR+ML+L+H)</p> <p>Merluza a la romana con lechuga, remolacha y apio (PS + GL + H+AP)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabacín ecológico con picatostes (SL+GL)</p> <p>Lomo de Sajonia al horno con lechuga, zanahoria rallada y apio (SJ+L+AP)</p> <p>Yogur 100% Soja (SJ)/pan integral</p>	<p>Arroz ecológico con verduras</p> <p>Pavo guisado con patata y verduras</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Guisantes con patata y huevo al horno (SL+H)</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha con patatas fritas (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 29 al 31 S4	<p>Borrajás ecológicas con patata (SL)</p> <p>Salchichas frescas al horno con salsa de tomate (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada alemana (SL)</p> <p>Pollo asado al horno con patatas (SL)</p> <p>Yogur 100% Soja (SJ)</p>	<p>Lentejas ecológicas con verduras y con chistorra arroz integral del Pirineo Aragonés</p> <p>Tortilla de patata con york ensalada maíz y tomate (H)</p> <p>Fruta ecológica / pan integral</p>		

• 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) //

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.

