

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3 S5			Judías verdes con patata (SL) Jamoncitos de pollo rustidos al limón y romero Yogur natural sin azúcar (L) / pan integral	Menestra de verduras con patata cuadro Palometa a la inglesa con lechuga, zanahoria y soja (PS + GL + H+ SJ) Fruta de temporada/pan integral	Acelgas ecológicas rehogadas con patata (SL) Albóndigas al horno en salsa de tomate, cebolla, laurel (SJ) Fruta de temporada/pan integral
Del 06 al 10 S6	Sopa casera de estrellas (GL+H) Pechuga de pollo empanada con rodaja de tomate (GL + H) Yogur natural sin azúcar (L) pan integral	Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés y chorizo Bacalao a la romana con lechuga, apio y soja (PS+H+GL+SJ) Fruta de temporada/pan integral	Borraja ecológica con patata (SL) Salchichas frescas de Aragón al horno con salsa de tomate (SL) Fruta de temporada / pan integral	Arroz integral con verduras, pollo y setas Merluza al Orio con lechuga, maíz y apio (PS+AP) Fruta de temporada/pan integral	Alubias pintas estofadas con verduras Tortilla de patata y calabacín con lechuga (H) Fruta ecológica pan integral
Del 13 al 17 S1	Judías verdes a la aragonesa (SL) Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas Fruta ecológica pan integral	Acelgas con patata con patata (SL) Palometa empanada con lechuga, apio y soja (PS+H+GL+SJ+AP) Yogur natural sin azúcar pan integral	Crema de calabacín ecológico (SL) Pollo al chilindón Fruta de temporada/ pan integral	Garbanzos ecológicos estofados con verduras y pimentón dulce Librillo casero de jamón y queso con lechuga, tomate y maíz (GL + H + SJ + L) Fruta de temporada/pan integral	Brócoli con patata (SL) Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H) Fruta de temporada/pan integral
Del 20 al 24 S2	Crema suave de verduras sin picatostes (SL+GL) Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (SJ+SL) Fruta de temporada/pan integral	Arroz integral con salsa de tomate Abadejo al horno con lechuga, maíz y soja (PS+SJ) Fruta de temporada/pan integral	Alubias blancas estofadas con verduras Tortilla de patata con lechuga (H) Fruta de temporada/pan integral	Sopa de pasta ecológica (GL) Estofado de ternera de Aragón con verduras Yogur natural sin azúcar(L)	Brócoli con patata (SL) Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde (PS) Fruta ecológica pan integral
Del 27 al 28 S5	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Palometa a la bilbaina con lechuga, apio y maíz (PS +AP) Fruta de temporada/pan integral	Cema de calabaza y zanahoria con cúrcuma (L) Jamoncitos de pollo al horno con patatas fritas Fruta de temporada/pan integral			

Todos los menús incluyen ración de pan.

• **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.