

# Alimentos cercanos para un menú más ecológico

## DIETA CELIACA

Febrero 2023  
Colegio Alemán

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

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.*