

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 03 al 07 S1	<p>pasta (sin gluten) con chorizo (L+AL)</p> <p>Palometa al Orio con lechuga, zanahoria y maíz (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes con patata (SL)</p> <p>Lomo a la plancha con lechuga con lechuga, apio y soja (SJ+AP)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos guisados con jamón</p> <p>Pechuga a la plancha con patata panadera (SL)</p> <p>Yogur de villacorona (L)</p>	<p>Arroz ecológico con tomate y sofrito de ajo</p> <p>Merluza a la plancha con lechuga tomate y maíz (PS+AP)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de verduras pasta sin gluten (AL)</p> <p>Salchichas frescas de Aragón al horno con salsa de tomate (SJ+L)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 10 al 14 S2	FIESTA	FIESTA	FIESTA	<p>Macarrones (sin gluten) con tomate (AL)</p> <p>Lomo adobado a la plancha con patatas fritas (SJ+L)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias pintas con verduras y jamón de Teruel</p> <p>Albóndigas en salsa de tomate casera (SJ+SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 17 al 21 S3	<p>Judías verdes a la Aragonesa (SL)</p> <p>Pollo asado en su jugo con rodaja de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de verduras (pasta sin gluten)</p> <p>Merluza al horno con lechuga , apio y maíz (PS+AP)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabaza ecológica con quesito (L+SL)</p> <p>Lomo adobado a la plancha con patatas fritas (SJ+L)</p> <p>Yogur de villacorona (L)</p>	<p>Arroz ecológico de pescado (PS+CR+ML+SL)</p> <p>Escalope con lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos ecológicos guisados con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaina (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 24 al 28 S5	<p>Lentejas ecológicas con chistorra (L+SJ)</p> <p>Tortilla de patata con rodaja de tomate (H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones (sin gluten) a la napolitana (L+AL)</p> <p>Bacalao al horno con lechuga, remolacha y soja (PS + SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Borrajá con patata (SL)</p> <p>Pechugas de pollo en salsa de queso (L+H)</p> <p>Yogur de villacorona (L)</p>	<p>Crema de verduras con crujiente de jamón de Teruel</p> <p>Hamburguesa a la plancha con patata panadera (SJ+SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz ecológico con pollo y champiñones</p> <p>Colas de rape al horno con lechuga, maíz y zanahoria (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>
31 S2	FIESTA				

- **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 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

ALIMENTO DEL MES

CREMAS DE TEMPORADA

Las cremas, ya sean únicamente de verduras o con otros ingredientes, son un primer plato delicioso y nutritivo.

Dentro de la alimentación de los niños y niñas son una opción ideal para ir incorporar nuevas verduras, que en principio pueden rechazar, e ir adaptando su paladar a sabores distintos de forma sencilla y agradable.

Son una forma perfecta de incorporar en los niñ@s las verduras de temporada!!

