

DIETA HIPOCALÓRICA

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| Del 1 al 3 S5 | | | Judías verdes con patata (SL) Jamoncitos de pollo rustidos al limón y romero Yogur desnatado sin azúcar (L) / pan integral | Menestra de verduras con patata cuadro Palometa al horno con lechuga, zanahoria y soja (PS+SJ) Fruta de temporada | Acelgas ecológicas rehogadas con patata (SL) Merluza al horno (PS) con lechuga, remolacha y soja (SJ) Fruta de temporada |
| Del 06 al 10 S6 | Sopa casera de estrellas (GL+H) Pechuga de pollo a la plancha con rodaja de tomate Yogur desnatado sin azúcar (L) | Brócoli con patata (SL) Bacalao al horno con lechuga, apio y soja (PS+AP+SJ) Fruta de temporada | Borraja ecológica con patata (SL) Bacalao al ajoarriero (PS) Fruta de temporada / pan integral | Crema de zanahoria (SL) Merluza al Orio con lechuga, maíz y apio (PS+AP) Fruta de temporada | Sopa de verduras (GL) Tortilla francesa con lechuga (H) Fruta ecológica |
| Del 13 al 17 S1 | Judías verdes a la aragonesa (SL) Merluza al horno con lechuga Fruta ecológica | Acelgas con patata con patata (SL) Palometa al horno con lechuga, apio y soja (PS+AP+SJ) Yogur desnatado sin azúcar (L) | Crema de calabacín ecológico (SL) Pollo al chilindón Fruta de temporada / pan integral | Cema de calabaza y zanahoria con cúrcuma (SL) Ternera a la plancha con lechuga Fruta de temporada | Brócoli con patata (SL) Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H) Fruta de temporada |
| Del 20 al 24 S2 | Crema suave de verduras sin picatostes (SL+GL) Pechuga de pollo al horno con lechuga Fruta de temporada | Judías verdes con patata (SL) Abadejo al horno con lechuga, maíz y soja (PS+SJ) Fruta de temporada | Crema de calabacín (SL) Tortilla francesa con lechuga (H) Fruta de temporada / pan integral | Sopa de pasta ecológica (GL) Estofado de ternera de Aragón con verduras Yogur desnatado sin azúcar (L) | Brócoli con patata (SL) Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde (PS) Fruta ecológica |
| Del 27 al 28 S5 | Borraja con patatas (SL) Palometa a la bilbaina con lechuga, apio y maíz (PS +AP) Fruta de temporada | Cema de calabaza y zanahoria con cúrcuma (L) Jamoncitos de pollo al horno con ensalada Fruta de temporada | | | |

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.

