

Alimentos cercanos para un menú más ecológico DIETA DIABÉTICA

COLEGIO ALEMÁN Octubre 2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 03 al 07 S1	Crema de zanahoria (SL) Palometa al Orio con lechuga, zanahoria y maíz (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata (SL) Lomo a la madrileña, con lechuga, apio y soja (SJ+GL+H+AP) Fruta de temporada	Garbanzos ecológicos guisados jamón de Teruel Pechuga empanada con lechuga (GL+H+SL) Yogur (L)	Salteado de verduras Merluza a la plancha con lechuga tomate y maíz (PS+AP) Fruta de temporada	Sopa de verduras (GL) Lomo a la plancha con pimientos (SJ+L) Fruta de temporada
Del 10 al 14 52	FIESTA	FIESTA	FIESTA	Acelgas salteadas con ajo Lomo adobado a la plancha Con ensalada (SJ+L) Fruta de temporada	Alubias pintas con verduras y jamón de Teruel Albóndigas en salsa de tomate casera (SJ+SL) Fruta de temporada
Del 17 al 21 53	Judías verdes a la Aragonesa (SL) Pollo asado en su jugo con rodaja de tomate Fruta de temporada	Sopa casera de fideos ecológicos (GL) Merluza al horno con lechuga, apio y maíz (PS +AP)	Crema de calabaza ecológica con quesito (L+SL) Lomo adobado a la plancha con patatas fritas (SJ+L) Yogur (L)	Crema de verduras (SL) Escalope con lechuga, zanahoria y tomate Fruta ecológica	Garbanzos ecológicos guisados con verduritas Bacalao a la vizcaina (PS) Fruta de temporada
Del 24 al 28 S5	Lentejas ecológicas con verduras Tortilla francesa con rodaja de tomate (H) Fruta de temporada	Acelgas con patata (SL) Bacalao al horno con lechuga, remolacha y soja (PS+SJ) Fruta ecológica	Borraja con patata (SL) Pechuga de pollo a la plancha Yogur (L)	Crema de verduras con crujiente de jamón de Teruel (SL) Hamburguesa a la plancha con ensalada (SJ+SL) Fruta de temporada	Cardo en salsa Colas de rape al horno con lechuga, maíz y zanahoria (PS) Fruta de temporada
31 52	FIESTA				

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuetes // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) //

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 incoporar 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!!

