



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

ALERGIA A LTP

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 natural (L) / pan integral	Macarrones ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L+H) Palometa a la inglesa (PS + GL + H) Yogur natural (L)	Acelgas ecológicas rehogadas con patata (SL) Albóndigas al horno en salsa de tomate, cebolla, laurel (SJ) Yogur natural (L)
Del 06 al 10 S6	Sopa casera de estrellas (GL+H) Pechuga de pollo empanada (GL + H) Yogur natural (L)	Lentejas ecológicas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés y chorizo Bacalao a la romana (PS+H+GL) Yogur natural (L)	Borraja ecológica con patata (SL) Salchichas frescas de Aragón al horno con salsa de tomate (SL) Yogur natural (L) / pan integral	Arroz integral con verduras, pollo y setas Merluza al Orio (PS) Yogur natural (L)	Alubias pintas estofadas con verduras Tortilla de patata y calabacín (H) Yogur natural (L)
Del 13 al 17 S1	Judías verdes a la aragonesa (SL) Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas Yogur natural (L)	Macarrones integrales en salsa boloñesa (GL+H) Palometa empanada (PS+H+GL) Yogur natural (L)	Crema de calabacín ecológico (SL) Pollo al chilindón Yogur natural (L) / pan integral	Garbanzos ecológicos estofados con verduras y pimentón dulce Librillo casero de jamón y queso (GL + H + SJ + L) Yogur natural (L)	Arroz ecológico con salsa de tomate y huevo frito (H) Bacalao con tomate, cebolla y huevo duro (PS+H) Yogur natural (L)
Del 20 al 24 S2	Crema suave de verduras con picatostes (SL+GL) Hamburguesa a la plancha con patatas fritas (SJ+SL) Yogur natural (L)	Arroz integral con salsa de tomate Abadejo al horno (PS+SJ) Yogur natural (L)	Alubias blancas estofadas con verduras Tortilla de patata (H) Yogur natural (L) / pan integral	Sopa de pasta ecológica (GL) Estofado de ternera de Aragón con verduras Yogur natural (L)	Brócoli con patata (SL) Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde (PS) Yogur natural (L)
Del 27 al 28 S5	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Palometa a la bilbaina (PS) Yogur natural (L)	Cema de calabaza y zanahoria con cúrcuma (L) Jamonicitos de pollo al horno con patatas fritas Yogur natural (L)			

Todos los menús incluyen ración de pan.

• 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 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.