



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Enero 2020

Línea fría en barqueta

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
Del 6 al 10 S5	VACACIONES	Lentejas IGP Tierra de Campos con verduras (SL) Tortilla de patata y cebolla al horno con gajos de tomate (H) Fruta de temporada	Macarrones ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L+H) Filete de abadejo en salsa verde con patata panadera (PS+SL+AP) Fruta de temporada	Crema de calabaza ecológica con puerro y cúrcuma (SL) Cinta de lomo en salsa con champiñón Fruta de temporada	PLATO EQUILIBRADO Arroz al horno con salchichas frescas acompañado de ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, maíz y queso fresco (L) Yogur (L)
Del 13 al 17 S6	Sopa de pasta ecológica (GL) Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada	Arroz con verduras Pastel casero de carne con lechuga (H) Fruta de temporada	PLATO EQUILIBRADO Garbanzos con verduras, mijo ecológico y huevo duro (H+SL) acompañados de ensalada de lechuga, tomate y atún (PS+SS) Yogur (L)	Pizza casera de jamón york y queso con dados de tomate natural ecológico (GL+L+SJ+H) Bacalao rebozado con lechuga (PS+GL+SJ+SL+MS+AP+L+H+CR+ML) Fruta de temporada	Acelgas ecológicas con patata rehogadas con ajo (SL) Albóndigas al horno en salsa de zanahoria, cebolla, laurel y patata a cuadro (SL) Fruta de temporada
Del 20 al 24 S1	PLATO EQUILIBRADO Lentejas IGP Tierra de Campos con verduras, arroz integral del Pirineo Aragonés y huevo duro (H+SL) acompañadas de ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y queso fresco (L) Yogur (L)	Crema de zanahoria ecológica con cúrcuma y jengibre (SL) Tortilla de patata y calabacín al horno con gajos de tomate (H) Fruta de temporada	Macarrones ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L+H) Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde (PS+AP) Fruta de temporada	Arroz de pescado (CR+PS+SL+AP+ML) Albóndigas a la jardinera Fruta de temporada	Guisantes con patata a cuadro y jamón de Teruel (SL) Pollo rustido al limón y romero con lechuga Fruta de temporada
Del 27 al 31 S2	Arroz tres delicias (jamón york, guisantes y zanahoria ecológica) (SJ) Pastel casero de salmón con lechuga (H+PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata (SL) Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L) Fruta de temporada	PLATO EQUILIBRADO Espaguetis ecológicos a la Amatriciana (con bacon, queso y tomatito ecológico) (GL+L+H) acompañados de ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, maíz y olivas verdes Yogur (L)	Puré de verduras de temporada (SL) Pollo en su jugo con zanahoria ecológica Fruta de temporada	Alubias pintas con verduras Merluza en salsa de tomate con patata al horno (PS+SL+AP) Fruta de temporada

• 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