

MENÚ SEPTIEMBRE 2021

Menú SIN GLUTEN - Comedores Escolares - CURSO 2021 / 2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A				<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ESPINACAS • JAMONCITOS HORNEADOS CON PAPAS EMPEREJILADAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE JUDÍAS • ESPIRALES S/G CON SALSA DE ATÚN, QUESO RALLADO Y HUEVO • YOGUR SABORES Y PAN S/G
B	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE CALABAZA • TORTILLA AL HORNO CON ENSALADA CANARIA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G. 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS • HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON ARROZ BLANCO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE VERDURAS • PASTA S/G CON SALSA DE CALABACINES Y PAVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G. 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE MINISTRONE S/G • RAGOUT DE CERDO CON VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE 3 LEGUMBRES • TACOS DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS Y MOJO • YOGUR SABORES Y PAN S/G
C	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA MARINERA • ROPA VIEJA CASERA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE LENTEJAS • MACARRONES S/G CON BOLOÑESA TRADICIONAL, QUESO Y HUEVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ESPINACAS • MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA TROPICAL • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE 5 VERDURAS • JAMONCITOS EN ADOBO NATURAL CON PAPAS CUADRO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE FIDEOS S/G • LOMO ADOBADO AL HORNO CON SALSA DE PIÑA Y ARROZ • YOGUR SABORES Y PAN S/G
D	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA HORTELANA S/G • ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ACELGAS Y JUDÍAS • ESPAGUETIS S/G CON SALSA DE TOMATE Y VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ZANAHORIAS • ARROZ CON POLLO Y VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE VERDURAS • TACOS DE FOGONERO HORNEADO CON ENSALADA DE PAVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • RANCHO CANARIO • PIZZA TRADICIONAL DE JAMÓN Y QUESO S/G • HELADO Y PAN S/G

	L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE							
A				9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	29	30			

★ No se utilizan productos elaborados con grasas trans, ni frituras.

- ★ Se pueden consultar las fichas de los platos en la página web de Albie: <http://albie.es/colegios/>
- ★ Las Verduras y Hortalizas son naturales y frescas de temporada, preferiblemente regionales.

★ Este menú, por causas justificadas, podrá sufrir modificaciones

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo, de 25 Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- Silvia Moreno Díez, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

★ Todos los pescados utilizados, exclusivamente, son lomo de atún, carbonero, filetes de merluza y de fogueño sin espinas y sin piel.

- Inmaculada Gea, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Más información
914356448.