

MENÚ Diciembre 2021

Menú SIN GLUTEN - Comedores Escolares - CURSO 2021-2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A					
B				<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ESPINACAS • TACOS DE POLLO EN SALSA CON PAPAS DADO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE 3 LEGUMBRES • ESPIRALES A LA MARINERA CON QUESO Y HUEVO S/G • POSTRE S/GLUTEN Y PAN S/G
C	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE PUCHERO S/G • JAMONCITOS EN ADOBO NATURAL AL HORNO CON PAPAS PANADERAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE BERROS • ARROZ CON CARNE Y VERDURAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • RANCHO CANARIO S/G • MACARRONES S/G CON SALSA BOLOÑESA, QUESO Y HUEVO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE LENTEJAS • PESCADO AL HORNO CON ENSALADA TROPICAL • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE CALABACÍN • ROPA VIEJA TRADICIONAL • POSTRE S/G Y PAN S/G
D	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE GARBANZOS • LOMO DE CERDO AL HORNO CON ARROZ Y SALSA DE PIÑA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE CALABAZA • PASTA S/G CON VERDURAS SALSA DE PAVO Y QUESO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • COMIDA ESPECIAL NAVIDAD 		

	L	M	X	J	V	S	D
	Diciembre						
A		1	2	3	4	5	
B	6	7	8	9	10	11	12
C	13	14	15	16	17	18	19
D	20	21	22	23	24	25	26
E	27	28	29	30	31		

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

★ Este menú, por causas justificadas, podrá sufrir modificaciones

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

★ 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.

★ 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.

- 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 fogonero sin espinas y sin piel.

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

Más información
914356448.