

MENÚ ENERO 2022

Menú SIN GLUTEN (CELIACOS) Comedores Escolares - CURSO 2021 / 2022



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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A					
B	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE BERROS • ESPAGUETIS S/GLUTEN CON SALSA DE PAVO, VERDURAS Y ALBAHACA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA DE AVE Y FIDEOS S/GLUTEN • JAMONCITOS AL HORNO CON PAPAS EMPEREJILADAS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ALUBIAS • PESCADO AL HORNO CON ENSALADA DE LA CASA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABACINES • GUISO DE TERNERA CON PAPAS DADO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE 3 LEGUMBRES • ARROZ A LA CUBANA • YOGUR Y PAN S/G
C	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ZANAHORIAS • GARBANZADA CANARIA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE VERDURAS • ARROZ A LA MARINERA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA JULIANA S/GLUTEN • SOLOMILLITOS DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA CANARIA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE LEGUMBRES • FOGONERO AL ESTILO CANARIO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE GARBANZOS • MACARRONES S/GLUTEN CON BOLOÑESA, QUESO Y HUEVO • YOGUR Y PAN S/G
D	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ESPINACAS • PAELLA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE JUDÍAS PINTAS • PESCADO AL HORNO CON ENSALADA TROPICAL • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE VERDURAS • RAGOUT DE CERDO CON GUI SANTES • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA MARAVILLA S/GLUTEN • MUSLOS EN SU JUGO HORNEADOS CON PIMIENTOS • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • REHOGADO DE LENTEJAS • TALLARINES S/GLUTEN CON NAPOLITANA, QUESO Y HUEVO • YOGUR Y PAN S/G
E	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ACELGAS DEL PAÍS • ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA S/GLUTEN • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE CALABACÍN Y PUERRO • PASTA S/GLUTEN CON SALSA DE ATÚN Y TOMATE • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • SOPA CAMPESINA S/GLUTEN • TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA CANARIA • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • RANCHO CANARIO S/GLUTEN • FOGONERO AL HORNO CON PAPAS, MOJO Y GOFIO • FRUTA DE TEMPORADA Y PAN S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS • LOMO HORNEADO EN SALSA DE PIÑA Y ARROZ BLANCO • YOGUR Y PAN S/G

★ 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 fogueiro sin espinas y sin piel.

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

Más información
914356448.