

MENÚ SEPTIEMBRE 2022

ALERGIA FRUTOS SECOS+PIEL DE MELOCOTON+MANZANA

(almendras, avellanas, nueces, nueces de Brasil, anacardos, pistachos, pacanas y sus derivados)

SEMILLAS (pipas calabaza, girasol, piñones) Y CACAHUETE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
12	13	14	15	16
<p>Pan-Lechuga, tomate, maíz, carlota, olivas</p> <p>Macarrones Italiana (calabacín, berenjena, champi, tomate,cebolla)</p> <p>"Doré" de merluza con champiñones salteados</p> <p>Fruta</p>	<p style="color: red;">NO Frutos Secos</p> <p>Lentejas juliana de verduras</p> <p>Panini integral de vegetal NO SOJA TEXTURIZADA</p> <p>Helado (no f.secos)</p>	<p>Lechuga, tomate, pepino, olivas, no sésamo</p> <p>Pan</p> <p>Sopa de lluvia</p> <p>Albondigas jardinera con puré de patatas</p> <p>Fruta ecológica</p>	<p>Humus de garbanzos con nachos no sesamo</p> <p>Arroz de calamar y ajos tiernos</p> <p>Tortilla de cebolla con ensalada de tomate</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, zanahoria, atún, cebolla</p> <p style="color: green;">Crema de la Huerta Eco</p> <p>Jamoncitos de pollo a la barbacoa con cous-cous</p> <p>Fruta</p>
19	20	21	22	23
<p>Pan-Lechuga, tomate, remolacha, no pipas</p> <p>Patatas Riojana</p> <p>Merluza a la plancha con salteado de verduras</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, carlota, pepino</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Pollo NO manzana y maiz</p> <p>Yogurt</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, espárragos, olivas</p> <p style="color: red;">Espaguetis integral con atún</p> <p>Tortilla de zanahoria con queso</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan-Canónigos, tomate, rabanos, no cacahuetes</p> <p>Sopa de estrellas</p> <p>Longanizas con patatas asadas</p> <p style="color: green;">Fruta ecológica</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, cebolla, no pasas, queso</p> <p>Arroz blanco con tomate</p> <p>Boquerones a la madriña con dados de calabacín y cebolla eco</p> <p>Granizado de piña casero</p>
26	27	28	29	30
<p>MEAT FREE MONDAY</p> <p>Crema de queso no galletitas saladas</p> <p>Arroz con acelgas</p> <p>Tortilla francesa con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, col, carlota, NO manzana</p> <p>Potaje de garbanzos</p> <p>Lomo Adobado Artesanal con pisto</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan integral- Lechuga, tomate, maíz, cebolla</p> <p>Caracolas Donatello (cebolla, champiñón, tomate, nata,)</p> <p>Carbonero al horno con cama de verduras</p> <p>Yogurt de beber</p>	<p>Pan-Lechuga, tomate, pepino, olivas negras</p> <p style="color: green;">Sopa de fideos (pasta y verdura eco)</p> <p>Entremuslo a la plancha con minipizeta de calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>Pan- Lechuga, lombarda, piña, zanahoria, no pipas</p> <p>Crema de lentejas rojas (lentejas rojas, patata, cebolla, puerro, carlota)</p> <p>Calamar andaluza con mazorca de maíz</p> <p style="color: green;">Fruta ECO</p>

ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS FRUTOS SECOS

Se considera fruto de cáscara según la legislación actual:

(almendras, avellanas, nueces, nueces de Brasil, anacardos, pistachos, pacanas y sus derivados)

Las pipas de girasol, pipas de calabaza y piñones son considerados semillas.

Los cacahuetes están considerados como otro grupo dentro de los alérgenos declarables

En este menú vamos a considerar los tres grupos como alergia a los FRUTOS SECOS, si su hij@ puede tomar alguno de los alimentos incluidos, rogamos comuniquenlo al centro para que nos faciliten la información.