ENERO/GENER 2016

RESTAURACIÓN COLECTIVA

LUNES/DILLUNS

MARTES/DIMARTS

MIÉRCOLES/DIMECRES

LUNES/DILLUNS

MARTES/DIMARTS

1169/2011, Anexo II). INFORME A LA DIRECCIÓN DEL COMEDOR, APORTANDO EL CERTIFICADO MÉDICO PARA QUE EL RESPONSABLE

SOLICITE A DIARIO UN MENÚ DISEÑADO Y COCINADO ATENDIENDO A DICHA PRESCRIPCIÓN. NOTA: EN CASO DE NECESIDAD ESPECIAL

otros alimentos como especias, chocolate, etc.) Pueden presentarse tantas como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwl, a pescados como atún, u

Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son menos comunes en la

a cocinera eliminando ó sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgeno indicado, por otro alimento nutricionalmente

PUEDE SOLICITAR A SU CENTRO LOS ALERGENOS E INGREDIENTES QUE CONTIENEN LOS PLATOS SERVIDOS.

MIERCOLES/DIMECRES

INFORMACIÓN PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: __ ESTE MENÚ NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS YA QUE CONTIENE LOS ALÉRGENOS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN (RE

JUEVES /DIJOUS

VIERNES/DIVENDRES

MENÚ CATERING

Lechuga, tomate, MAİZ ECOLÓGICO, olivas Uetuga, tomaca, DACSA ECOLÓGICA, olives

Lechuga, tomate, lombarda, huevo duro Lletuga, tomaca, llombarda, ou dur

(con fiambre de york, guisantes y gamba) Arroz primavera

Espaguetis gratinados

(con tomate y queso) Espaguetis gratinats

Arrròs primavera

(con salsa de hortalizas) Ragut de ternera

Ragut de vedella

CENA: Crema de verduras y sepia en saísa. Fruta Fruta/Fruita

Fruta de temporada que se sirve durante el mes de enero: mandarina, manzana, naranja, pera, plátano

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda]]

Lechuga, tomate, olivas, dados de pavo

12

Lechuga, tomate, lombarda, malz

13

Lechuga, tomate, maiz, dados de queso 14

CENA: Menestra de verduras y brocheta de pavo

Fruta en conserva/ Fruita en conserva

Mossets de rosada amb malonesa

Bocadito de rosada con

mayonesa

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 15

ıga, tomaca, dacsa, ou dur mate, maiz, huevo duro 22

es, pernil i xoriço

Pizza IRCO

(con flambre york, tomate y queso)

CENA: Semola y pescado azul en salsa. Fruta Fruta/Fruita Pizza IRCO

Lechuga, tomate, maíz, dados de queso

(de carne con hueso de Jamón, gallina, garbanzos, huevo y fiambre de york) Sopa cubierta con letras Lletuga, tomaca, dacsa, daus de formatge

IUDIAS VERDES ECOLÓGICAS Muslo de pollo al ajillo con

Sopa coberta amb lletres

Cuixa de pollastre amb alls amb BAJOQUES

ECOLÓGIQUES [al horno]

a a							· 0
Guisat de creilles amb titot	Guisado de patatas con pavo	Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 18 Uetuga, tomaca, safanoria, ilombarda	YOGUR ECOLÓGICO/ IOGURT ECOLÓGIC CENA: Collifor al vapor y pescado azul al papilliote. Fruta	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Crema de creilla i porro	Vichysoisse con queso (de patata y puerro)	Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda
Sopa de picada	Sopa de picadillo (de carre con fideos, hueso de jamón, gallina, garbanzos y huevo)	Lechuga, tomate cherry, malz, atún 19 Lletuga, tomaca cherry, dacca, tonyina	Filet d'abadejo a la basca Fruta/Fruita CENA: Ensalada de atún y terriera guisada. Fruta	Filete de bacalao a la vasca (al homo con huevo, espárragos y guisantes)	Cargols amb tomaca i CARABASSETA ECOLÓGICA	Tornillos con tomate y CALABACÍN ECOLÓGICO	L'etuga, tomaca, olives, daus de titot
Arròs del senyoret	Arroz del senyoret (con calamar, meriuza, rape, gamba y mejilión)		Pernii doiç, formatge i salsitxò Fruta/Fruita CENA: Sopa de venduras y revuelto de ajetes. Fruta	Fiambre de york, queso y salchichón	Arròs al forn	Arroz al horno (con costilla de cerdo, embutido y garbanzos)	Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa
MACARRONS ECOLÒGICS amb baco i xampinyó	MACARRONES ECOLÓGICOS con bacon y champiñón	Lechuga, tomate, lombarda, olivas 21	Filet de poliastre arrobossat amb quetxup Fruta/Fruita CENA: Aceigas a la catalana y pescado bianco al borro. Futa	Solomillo de pollo empanado con ketchup	Fesols amb verdures	Alubias con verduras	Lletuga, tomaca, dacsa, daus de formatge
Cigrons amb verdures, pernil i xoriço	Garbanzos con verduras, jamón y chorizo		Truita de formatge Fruta/Fruita CENA: Crema de calabaza y brocheta de pescado casera, Fruta.	Tortilla de queso	Fideuà de marisc	Fideuá gandiense (con merluza, calamar, gamba y mejillón)	Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

Merluza rebozada con york y queso

española con zanahoria dado

Lomo sajonia en salsa

Lolomello saxònia amb salsa espagnola amb (al horno con salsa de hortalizas)

safanòria dau Fruta/Fruita

1966

CENA: Judias verdes con jamón y huevos relienos. Lluç arrebossat amb pernil dolç i formatge Flany Flam

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

25 rruta

Lechuga, tomate, maiz, dados de pavo

26

verduritas, Fruta

Lletuga, tomaca, dacsa, daus de titot

CENA: Brocoil gratinado y calamares a la plancha.

Crema de verduras naturales con queso

Arroz con tomate

Crema de verdures naturals amb formatge

came de cerdo al horno con salsa de Albóndigas en salsa

Mandonguilles amb salsa de hortalisses

(rebozado casero) andaluza

Filete de gallineta a la

Arròs amb tomaca

Tallarins bolognesa

Filet de gallineta a l'aldalussa

Tortilla creilla i carabasseta

Tortilla española

Filete de tilapia en salsa mery

(con patata y cebolla)

CENA: Ensalada verde y salteado de pavo con Truita espagnola Fruta/Fruita

Filet de tilapla amb salsa mery amb pésols

Fruta/Fruita

(al horno con ajo y perejil)

con guisantes

Lechuga, tomate, lombarda, olivas Lletuga, tomaca, llombarda, olives 27 Frut CENA: Crema de calabacin y musio de pollo rustido.

Lechuga, tomate, lombarda, maiz

28

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa

(con carne picada de cerdo, tomate y Tallarines boloñesa queso)

Lentejas con verduras

Lientilles amb verdures

Tortilla de patata y calabacín

Filet de lluç a la riojana

Filete de merluza a la riojana

(al homo con salsa de hortalizas)