

# ENERO/GENER 2016

LUNES/DILLUNS

MARTES/DIMARTS

MIERCOLES/DIMEGRES

JUEVES/DIUOUS

VIERNES/DIVENDRES

# MENÚ CATERING

RESTAURACIÓN COLECTIVA



**INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** ESTE MENÚ NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADEZCAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS YA QUE CONTIENE LOS ALÉRGICOS MÁS COMUNES EN LA POBLACION IRE 1169/2011, Anexo II). INFORME A LA DIRECCION DE LOS ALÉRGICOS MÁS COMUNES EN LA POBLACION IRE SOLICITA DIARIO UN MENÚ DISEÑADO Y COCINADO ATENDIENDO A DICHA PRESCRIPCION. NOTA: EN CASO DE NECESIDAD ESPECIAL PUEDE SOLICITAR A SU CENTRO LOS ALÉRGICOS E INGREDIENTES QUE CONTIENEN LOS PLATOS SERVIDOS.

Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son menos comunes en la poblacion [por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi], a pescados como atún, u otros alimentos como especias, chocolate, etc.] Pueden presentarse también como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza la cocinera eliminando o sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

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

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 11  
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

Lechuga, tomate, olivas, dados de pavo 12  
Lletuga, tomaca, olives, daus de títot

Lechuga, tomate, lombarda, maíz 13  
Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa

Lechuga, tomate, maíz, dados de queso 14  
Lletuga, tomaca, dacsa, daus de formatge

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 15  
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

**Vichyssoise con queso**  
(de patata y puerro)  
Crema de creïlla | porro

**Tortillos con tomate y CALABACIN ECOLÒGICO**  
Cargols amb tomaca | CARABASSETA ECOLÒGICA

**Arroz al horno**  
(con costilla de cerdo, embutido y garbanzos)  
Arros al forn

**Alubias con verduras**  
Fesols amb verdures

**Fideuà gandiense**  
(con merluza, calamar, gamba y mejillón)  
Fideuà de marisc

**Longanizas con pisto**  
(carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)

**Filete de bacalao a la vasca**  
(al horno con huevo, espárragos y guisantes)

**Flambre de york, queso y salchichón**

**Solomillo de pollo empanado con ketchup**

**Tortilla de queso**

Longanisses amb samfaina  
YOGUR ECOLÒGIC/ IOGURT ECOLÒGIC  
CENA: Collonr al vapor i peixado azul al papillote.  
Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 18  
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

Filet d'abaedjo a la basca  
Fruta/Fructa

Perrill dolç, formatge i salsitxó  
Fruta/Fructa

Filet de pollastre arrebossat amb ketchup  
Fruta/Fructa

Tortilla de formatge  
Fruta/Fructa

**Guisado de patatas con pavo**

**Sopa de picadillo**  
(de carne con fideos, hueso de jamón, gallina, garbanzos y huevo)

**Arroz del senyoret**  
(con calamar, merluza, rape, gamba y mejillón)

**MACARRONES ECOLÒGICOS con bacon y champiñón**

**Garbanzos con verduras, jamón y chorizo**

Guisat de crallès amb títot

Sopa de picada

Arros del senyoret

MACARRONS ECOLÒGICS amb bacon i xampinyó

Cigrons amb verdures, perrill i xorfito

**Merluza rebozada con york y queso**

**Lomo sajonia en salsa española con zanahoria dado**  
(al horno con salsa de hortalizas)

**Tortilla española**  
(con patata y cebolla)

**Filete de tilapia en salsa mery con guisantes**  
(al horno con ajo y perejil)

**Pizza IRCO**

Lluc arrebossat amb perrill dolç | formatge

Lolomello saxònia amb salsa española amb safanòria dau

Tortilla española

Filet de tilapia amb salsa mery amb pèstols

Pizza IRCO

CENA: Judas verdes con jamón y huevos rellenos.  
Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 25  
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda

CENA: Broccoli gratinado y calameres a la plancha.  
Fruta

Lechuga, tomate, maíz, dados de pavo 26  
Lletuga, tomaca, dacsa, daus de títot

CENA: Ensalada verde y salteado de pavo con verduras. Fruta

CENA: Crema de calabacín y muslo de pollo rustido.  
Fruta

CENA: Sémola y pescado azul en salsa. Fruta

**Crema de verduras naturales con queso**

**Arroz con tomate**

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

**Lentejas con verduras**

**Sopa cubierta con letras**  
(de carne con hueso de jamón, gallina, garbanzos, huevo y flambre de york.)  
Sopa coberta amb lletres

Crema de verdures naturals amb formatge

Arros amb tomaca

Tallarins boloñesa

Lentilles amb verdures

**Albondigas en salsa**  
(carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)

**Filete de gallineta a la andaluza**  
(rebozado casero)

**Tortilla de patata y calabacín**

**Filete de merluza a la riojana**  
(al horno con salsa de hortalizas)

**Muslo de pollo al ajillo con JUDIAS VERDES ECOLÒGICAS**  
(al horno)

Mandonguilles amb salsa de hortalisses

Filet de gallineta a l'andalussa

Tortilla creïlla i carabasseta

Filet de lluc a la riojana

Caixa de pollastre amb aïlle amb BAOQUES ECOLÒGICQUES

