



## MENÚ ZARAGOZA LÍNEA FRÍA GASTRONORM

MAYO 2021

### MENÚ BASAL

	LUNES 03	MARTES 04	MIÉRCOLES 05	JUEVES 06	VIERNES 07
S6 Semana Del 03 al 07	ARROZ DE PESCADO (PS+CR+ML+SL)  PALOMETA EN SALSA CON GUISANTES (PS)  FRUTA FRESCA	BORRAJA CON PATATA (SL)  <b>SALCHICHAS FRESCAS DE ARAGÓN</b> CON TOMATE Y PIMIENTO (SL)  FRUTA FRESCA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> LENTEJAS CON VERDURAS y ARROZ INTEGRAL, ACOMPAÑADO DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO DURO (L+H)  FRUTA FRESCA	JUDIAS VERDES CON PATATA (SL)  JAMONCITOS DE POLLO AL A LA CHILDRÓN CON LECHUGA  YOGUR (L)	SOPA DE <b>FIDEOS ECOLÓGICOS</b> (GL)  TERNERAASADA EN SALSA DE VERDURAS CON PATATA CUADRO  FRUTA FRESCA
S1 Semana Del 10 al 14	<b>ACELGAS ECOLÓGICAS</b> CON PATATA (SL)  PIZZA CASERA DE JAMÓN DE YORK Y QUESO CON DADOS DE <b>TOMATE NATURAL ECOLÓGICO</b> (GL+L+H+SJ)  FRUTA FRESCA	<b>MACARRONES ECOLÓGICOS</b> CON BOLOÑESA DE TERNERA, TOMATE Y <b>QUESO RALLADO DEL BURGO DE EBRO</b> (GL+H+L) ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, MAÍZ Y HUEVO DURO  FRUTA FRESCA	ARROZ TRES DELICIAS CON YORK, GUISANTES Y ZANAHORIA (SJ)  PASTEL CASERO DE CARNE CON PATATA Y LECHUGA (H)  FRUTA FRESCA	LENTEJAS CON VERDURAS Y ARROZ (SL)  BACALAO REBOZADO CON LECHUGA (PS+H+GL)  FRUTA FRESCA	CREMA DE <b>ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> ESPECIADA CON LENTEJA ROJA (SL)  LOMO ADOBADO A LA PLANCHA CON LECHUGA  YOGUR (L)
S2 Semana Del 17 al 21	<b>MACARRONES ECOLÓGICOS</b> CON TOMATE Y ORÉGANO (GL)  MERLUZA EN SALSA VERDE (PS+ML+CR+SL+AP)  FRUTA FRESCA	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y <b>ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> (SL)  CINTA DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES (SJ)  FRUTA FRESCA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> GARBANZOS CON VERDURAS, <b>MIJO ECOLÓGICO</b> (SL) ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y HUEVO DURO (H)  FRUTA FRESCA	ARROZ MILANESA  JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y LAUREL  YOGUR (L)	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON QUESO FRESCO (SL)  TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN AL HORNO CON LECHUGA (H)  FRUTA FRESCA
S3 Semana Del 24 al 28	SOPA DE <b>FIDEOS ECOLÓGICOS</b> (GL)  TERNERA ASADA EN SALSA DE VERDURAS  FRUTA FRESCA	CREMA DE <b>ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> CON CÚRCUMA Y JENGIBRE (SL)  PASTEL CASERO DE CARNE CON PATATA Y LECHUGA (H+SL)  FRUTA FRESCA	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS  PALOMETA EN SALSA DE TOMATE CON LECHUGA (PS)  FRUTA FRESCA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> ARROZ CON POLLO AL CURRY, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ATÚN (PS)  YOGUR (L)	<b>ACELGAS ECOLÓGICAS</b> REHOGADA CON PATATA (SL)  ALBONDIGAS MIXTA CON SALSA DE MANZANA (SJ)  FRUTA FRESCA
S4 Semana Del 31	<b>LUNES 31</b>  CREMA DE <b>CALABACÍN ECOLÓGICO</b> (SL)  TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA AL HORNO CON GAJOS DE TOMATE (H)  FRUTA FRESCA				

• Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos  
 Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06