



MENÚ ZARAGOZA LÍNEA FRÍA GASTRONORM

ABRIL 2021

MENÚ BASAL

	JUEVES 01		VIERNES 02		
s1 Semana	FIESTA				
Del 01 al 02					
s2 Semana	LUNES 05	MARTES 06	MIÉRCOLES 07	JUEVES 08	VIERNES 09
Del 05 al 09	<p>MACARRONES ECOLÓGICOS CON TOMATE Y ORÉGANO (GL)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE (PS+ML+CR+SL+AP)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA ECOLÓGICA (SL)</p> <p>CINTA DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES (SJ)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>PLATO EQUILIBRADO GARBANZOS CON VERDURAS, MIJO ECOLÓGICO Y HUEVO DURO (H+SL) ACOMPAÑADO DE ENSALDA DE LECHUGA, TOMATE Y ATÚN (PS)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y LAUREL</p> <p>YOGUR (L)</p>	<p>CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON QUESO FRESCO (SL)</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN AL HORNO CON LECHUGA (H)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>
s3 Semana	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Del 12 al 06	<p>SOPA DE FIDEOS ECOLÓGICOS (GL)</p> <p>TERNERA ASADA EN SALSA DE VERDURAS</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLÓGICA CON CÚRCUMA Y JENGIBRE (SL)</p> <p>PASTEL CASERO DE CARNE CON PATATA Y LECHUGA (H+SL)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS</p> <p>PALOMETA EN SALSA DE TOMATE CON LECHUGA (PS)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>PLATO EQUILIBRADO ARROZ CON POLLO AL CURRY, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ATÚN (PS)</p> <p>YOGUR (L)</p>	<p>ACELGAS ECOLÓGICAS REHOGADA CON PATATA (SL)</p> <p>ALBONDIGAS MIXTA CON SALSA DE MANZANA (SJ)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>
s4 Semana	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Del 19 al 23	<p>CREMA DE CALABACÍN ECOLÓGICO (SL)</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA AL HORNO CON GAJOS DE TOMATE (H)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>PLATO EQUILIBRADO ESPAGUETIS ECOLÓGICOS AMATRICIANA (BACON, DADOS DE TOMATE ECOLÓGICO Y QUESO) (GL+H+L) CON HUEVO DURO ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS VERDES.</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>PECHUGA EMPANADA, CON LECHUGA (GL+SJ+AL)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>BRÓCOLI ECOLÓGICO CON PATATA (SL)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA CON SALSA DE VERDURAS (GL+SJ+SL+AP)</p> <p>YOGUR (L)</p>	<p>FIESTA</p> <p>"SAN JORGE"</p>
s5 Semana	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Del 26 al 30	<p>JUDIAS VERDES CON TOMATE Y PATATA CUADRO</p> <p>LOMO ADOBADO EN SALSA DE ZANAHORIA CON LECHUGA</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>MACARRONES ECOLÓGICOS CON TOMATE Y ALBAHACA (GL)</p> <p>VENTRESCA DE MERLUZA (Certificado de Pesca Sostenible) EN SALSA VERDE CON LECHUGA (PS)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA CON PUERRO Y CÚRCUMA (SL)</p> <p>REDONDO PAVO CON SALSA DE VERDURAS (SJ+GL+L)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>	<p>PLATO EQUILIBRADO POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS, QUINOA ECOLÓGICA Y HUEVO DURO (H) ACOMPAÑADO DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y QUESO FRESCO (L)</p> <p>YOGUR (L)</p>	<p>ARROZ CON VERDURAS</p> <p>LIBRILLO CASERO DE JAMÓN Y QUESO CON LECHUGA (GL+SJ+H+L)</p> <p>FRUTA FRESCA</p>

• 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