

MENÚ ZARAGOZA LÍNEA FRÍA

MAYO 2022

MENÚ BASAL

	LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06	
	LOINES 02	WANTES 05	WHERCOLES 04	JOEVES 03	VIERINES 00	
S4 Semana	FIDEUÁ DE VERDURAS (GL+H)	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS (SL)	PLATO EQUILIBRADO ARROZ CON POLLO AL CURRY, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA,	GARBANZOS CON PATATA Y ESPINACAS (SL)	CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA CON PUERRO Y CÚRCUMA (SL)	
Del 02 al 06	REDONDO PAVO CON SALSA DE VERDURAS (SJ+L)	BACALAO REBOZADO CON LECHUGA (PS+H+GL+I+SJ+SL+ML+CR+MS+AP)	TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	JAMÓN ASADO EN SALSA DE VERDURAS	TORTILLA DE PATATA CON LECHUGA (H)	
	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	YOGUR (L)	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	
	LUNES 09	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13	
S5 Semana	BORRAJAS CON PATATA (SL)	CREMA DE PUERROS (SL)	SOPA DE FIDEOS ECOLÓGICOS (GL)	ARROZ CON CHAMPIÑONES Y JUDÍA VERDE	PLATO EQUILIBRADO POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS, QUINOA ECOLÓGICA ACOMPAÑADO DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE	
Del 09 al 13	SALCHICHAS FRESCAS DE ARAGÓN CON TOMATE Y PIMIENTO (SL)	JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON LECHUGA	TERNERA ASADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PALOMETA EMPANADA CON LECHUGA (PS+GL+H)	Y HUEVO DURO (H+SL)	
	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)	
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20	
S6 Semana	MACARRONES ECOLÓGICOS CON PISTO DE VERDURAS (GL)	PLATO EQUILIBRADO GARBANZOS CON VERDURAS, MIJO ECOLÓGICO (SL) ACOMPAÑADO DE ENSALDA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y HUEVO DURO	CREMA DE ZANAHORIA ECOLÓGICA ESPECIADA CON LENTEJA ROJA (SL)	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS CON YORK, GUISANTES Y ZANAHORIA (SJ)	
Del 16 al 20	POLLO RUSTIDO AL LIMÓN CON ROMERO Y LECHUGA	(H)	ALBONDIGAS MIXTAS DE TERNERA Y POLLO A LA JARDINERA	ABADEJO EN SALSA VERDE (PS)	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON LECHUGA (H)	
	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27	
S1 Semana	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA ECOLÓGICA (SL)	ARROZ CON VERDURAS	MACARRONES ECOLÓGICOS GRATINADOS CON QUESO RALLADO DEL BURGO DE EBRO (GL+L+H)	PLATO EQUILIBRADO LENTEJAS CON VERDURAS, Y ARROZ INTEGRAL ACOMPAÑADO DE LECHUGA,	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA (SL)	
Del 23 al 27	LIBRILLO CASERO DE JAMÓN Y QUESO CON LECHUGA (GL+SJ+H+L)	MERLUZA A LA ROMANA (GL+PS+H)	TORTILLA FRANCESA CON QUESO Y LECHUGA (H+L)	ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO DURO (H)	TERNERA DE ARAGÓN ASADA EN SALSA DE VERDURAS	
	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)	
	LUNES 30	MARTES 31				
S2 Semana	SOPA DE FIDEOS ECOLÓGICOS (GL)	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS				
Del 30 al 31	JAMONCITOS DE POLLO A LA CHILINDRÓN CON LECHUGA	ABADEJO A LA MARINERA (PS+CR+ML+SL)				
	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA				
	 Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011): 					