



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

DICIEMBRE 2018

SIN LACTOSA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 3 al 7	Puré de verduras de temporada (L) Pechuga de pollo a la plancha con pimientos del piquillo Fruta de temporada	Lentejas estofadas con verduritas Tortilla de patata con ensalada (H) Yogur sin lactosa	Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL) Salchichas frescas de ave al horno con verduritas (SL) Fruta de temporada	FIESTA	Potaje de garbanzos con verduras Merluza en salsa verde con guisantes y tallos de espárragos (PS) Fruta de temporada
Del 10 al 14	Patatas con costilla (SL) Ternera IGP de Cantabria a la jardinera Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Yogur sin lactosa	Repollo de Cantabria rehogado con patata y refrito de ajitos Muslitos de pollo asados con verduras Fruta de temporada	Paella de carne Palometa empanada con ensalada (GL + PS) Fruta de temporada	Lentejas estofadas con verduras Pavo guisado con verduras y patata cuadro (SL) Fruta de temporada
Del 17 al 21	Crema de calabaza, puerro y cúrcuma (SL) Albóndigas de ternera IGP en salsa de zanahoria, cebolla y laurel (GL+H+SJ) Fruta de temporada	Macarrones ecológicos gratinados con salsa de tomate (GL) Salmón al horno con patata panadera (PS+SL) Yogur sin lactosa	Garbanzos con verduras y quinoa ecológica Jamón asado en su jugo con salsa de piña Fruta de temporada	Comida especial de Navidad	Alubias pintas con verduras Pescadilla a la inglesa con ensalada (GL+PS) Fruta de temporada

• **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