



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

ABRIL 2018

Sin mariscos y sin moluscos

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 2 al 6	<p>Crema de verduras de temporada con queso de nata de Cantabria (SL + L)</p> <p>Pechuga de pollo empanada con lechuga (GL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria al horno con setas</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Filete de pescadilla a la inglesa con lechuga (GL+PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL)</p> <p>Jamón asado en su jugo con juliana de champiñón y patata cuadro (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Salmón al horno con patata panadera (PS+SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 9 al 13	<p>Crema de zanahoria y puerro (SL)</p> <p>Pavo guisado con verduritas y patata cuadro (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas estofadas de forma casera</p> <p>Bacalao al horno con patata panadera (PS)</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Brócoli con patata y refrito de ajitos (SL)</p> <p>Albóndigas de ternera IGP de Cantabria a la montañesa (GL+H+SJ)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz con verduras</p> <p>Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos estofados con quinoa ecológica</p> <p>Palometa empanada con lechuga (PS+GL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 16 al 20	<p>Lentejas con verduras y arroz integral</p> <p>Tortilla de patata con lechuga (H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema de calabaza, puerro y cúrcuma (SL)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria asada con verduritas</p> <p>Natillas (L)</p>	<p>Patatas con costilla (SL)</p> <p>Merluza en salsa verde con tallos de espárragos (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL)</p> <p>Salchichas frescas de ave al horno con salsa de tomate y cebolla (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias pintas con verduras</p> <p>Jamoncitos de pollo asados al limón con patata panadera (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 23 al 27	<p>Espaguetis ecológicos con tomate y boloñesa de ternera IGP de Cantabria (GL+H SL)</p> <p>Bacalao empanado con lechuga (GL+PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Librillo de jamón y queso con lechuga (GL+L+SJ)</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Judías verdes con patata (SL)</p> <p>Pavo guisado con verduritas (SL)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos estofados</p> <p>Dados de atún al horno con pisto de calabacín (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas al estilo Puente Viesgo (SL+L+SJ)</p> <p>Pechuga de pollo en su jugo con salteado de alcachofas</p> <p>Fruta de temporada</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