



Alimentos cercanos para un menú más ecológico

JUNIO 2019

COLEGIO SAN VICENTE DE PAÚL HIPOALÓRICA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 3 al 7	<p>Crema de zanahoria ecológica con jengibre (SL)</p> <p>Jamón asado al horno con verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Bacalao al horno con verduras (PS)</p> <p>Yogur desnatado (L)</p>	<p>Espirales ecológicas con tomate (GL)</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Tortilla francesa con ensalada (H)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria a la jardinera</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 10 al 14	<p>Crema de calabacín ecológico con puerro y cúrcuma (SL)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria en salsa de cebolla zanahoria y laurel</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Salmón al horno con verduras (PS)</p> <p>Yogur desnatado (L)</p>	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL)</p> <p>Pollo a la plancha con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias pintas con verduras</p> <p>Pavo guisado con verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz blanco con salsa de tomate</p> <p>Pescadilla al horno con ensalada (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>
Del 17 al 21	<p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde con tallos de espárragos (PS)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías verdes con patata (SL)</p> <p>Pechuga de pollo en su jugo con salteado de alcachofas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Ternera IGP de Cantabria al horno con salteado de setas</p> <p>Albaricoque</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</p> <p>Macarrones ecológicos con salteado de champiñones y huevo cocido (GL+H)</p> <p>Tortilla francesa (H)</p> <p>Yogur desnatado (L)</p>	<p>Patatas con costilla (SL)</p> <p>Palometa al horno con ensalada (PS)</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