



MENÚ TERUEL LÍNEA FRÍA

OCTUBRE 2021

MENÚ BASAL

		VIERNES 01				
S3 Semana		ARROZ CON TOMATE				
Del 01		ALBONDIGAS MIXTA CON SALSAS DE MANZANA (SJ)				
		FRUTA FRESCA				
		LUNES 04	MARTES 05	MIÉRCOLES 06	JUEVES 07	VIERNES 08
S4 Semana		FIDEUÁ DE VERDURAS (GL+H)	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS	PLATO EQUILIBRADO ARROZ CON POLLO AL CURRY, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	GARBANZOS CON PATATA Y ESPINACAS (SL)	CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA CON PUERRO Y CÚRCUMA (SL)
Del 04 al 08		REDONDO PAVO CON SALSAS DE VERDURAS (SJ+GL+L)	BACALAO REBOZADO CON LECHUGA (PS+H+GL)		JAMÓN ASADO EN SALSAS DE VERDURAS	TORTILLA DE PATATA CON LECHUGA (H)
		FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	YOGUR (L)	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
		LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
S5 Semana		FIESTA	FIESTA	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, HUEVO DURO Y QUESO FRESCO (H+L)
Del 11 al 15				TERNERA ASADA EN SALSAS DE CHAMPIÑONES	PALOMETA EMPANADA CON LECHUGA (PS+GL+H)	
				FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)
		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
S1 Semana		PLATO EQUILIBRADO GARBANZOS CON VERDURAS, MIJO ECOLÓGICO (H+SL) ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y HUEVO DURO (H)	MACARRONES ECOLÓGICOS CON PISTO DE VERDURAS (GL)	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA ECOLÓGICA ESPECIADA CON LENTEJA ROJA (SL)	ARROZ TRES DELICIAS CON YORK, GUISANTES Y ZANAHORIA (SJ)
Del 18 al 22			POLLO RUSTIDO AL LIMÓN CON ROMERO Y LECHUGA	ABADEJO EN SALSAS VERDE (PS)	ALBONDIGAS MIXTAS A LA JARDINERA (SJ)	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON LECHUGA (H)
		FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
		LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
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, ZANAHORIA, TOMATE, HUEVO DURO Y QUESO FRESCO (L+H)	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA (SL)
Del 25 al 29		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)		TERNERA DE ARAGÓN ASADA EN SALSAS DE VERDURAS
		FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	YOGUR (L)

• 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