



# MENÚ TERUEL LÍNEA FRÍA

MAYO 2022

## MENÚ BASAL

	LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
S4 Semana Del 02 al 06	FIDEUÁ DE VERDURAS (GL+H)  REDONDO PAVO CON SALSAS DE VERDURAS (SJ+L)  FRUTA FRESCA	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS (SL)  BACALAO REBOZADO CON LECHUGA (PS+H+GL+I+SJ+SL+ML+CR+MS+AP)  FRUTA FRESCA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> ARROZ CON POLLO AL CURRY, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  YOGUR (L)	GARBANZOS CON PATATA Y ESPINACAS (SL)  JAMÓN ASADO EN SALSAS DE VERDURAS  FRUTA FRESCA	CREMA DE <b>CALABAZA ECOLÓGICA</b> CON PUERRO Y CÚRCUMA (SL)  TORTILLA DE PATATA CON LECHUGA (H)  FRUTA FRESCA
S5 Semana Del 09 al 13	BORRAJAS CON PATATA (SL)  <b>SALCHICHAS FRESCAS DE ARAGÓN</b> CON TOMATE Y PIMIENTO (SL)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS (SL)  JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON LECHUGA  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	SOPA DE <b>FIDEOS ECOLÓGICOS</b> (GL)  TERNERA ASADA EN SALSAS DE CHAMPIÑONES  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ARROZ CON CHAMPIÑONES Y JUDÍA VERDE  PALOMETA EMPANADA CON LECHUGA (PS+GL+H)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS, <b>QUINOA ECOLÓGICA</b> ACOMPAÑADO DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO DURO (H+SL)  YOGUR (L)
S6 Semana Del 16 al 20	<b>MACARRONES ECOLÓGICOS</b> CON PISTO DE VERDURAS (GL)  POLLO RUSTIDO AL LIMÓN CON ROMERO Y LECHUGA  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> GARBANZOS CON VERDURAS, MIJO ECOLÓGICO (SL) ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y HUEVO DURO (H)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CREMA DE <b>ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> ESPECIADA CON LENTEJA ROJA (SL)  ALBONDIGAS MIXTAS DE TERNERA Y POLLO A LA JARDINERA  YOGUR (L)	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  ABADEJO EN SALSAS VERDES (PS)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS CON YORK, GUISANTES Y ZANAHORIA (SJ)  TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON LECHUGA (H)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
S1 Semana Del 23 al 27	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y <b>ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> (SL)  LIBRILLO CASERO DE JAMÓN Y QUESO CON LECHUGA (GL+SJ+H+L)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS  MERLUZA A LA ROMANA (GL+PS+H)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	<b>MACARRONES ECOLÓGICOS</b> GRATINADOS CON <b>QUESO RALLADO DEL BURGO DE EBRO</b> (GL+L+H)  TORTILLA FRANCESA CON QUESO Y LECHUGA (H+L)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	<b>PLATO EQUILIBRADO</b> LENTEJAS CON VERDURAS, Y <b>ARROZ INTEGRAL</b> ACOMPAÑADO DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO DURO (H)  FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA (SL)  <b>TERNERA DE ARAGÓN</b> ASADA EN SALSAS DE VERDURAS  YOGUR (L)
S2 Semana Del 30 al 31	SOPA DE <b>FIDEOS ECOLÓGICOS</b> (GL)  JAMONCITOS DE POLLO A LA CHILINDRÓN CON LECHUGA  FRUTA FRESCA	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS  ABADEJO A LA MARINERA (PS+CR+ML+SL)  FRUTA FRESCA 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