COLEGIO SAGRADO CORAZÓN

Dieta: SIN GLUTEN (CASAL)

Junio - Julio 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28 JUDÍAS VERDES CON PATATAS HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE HELADO	29 GARBANZOS SALTEADOS CON BACON HUEVOS REVUELTOS TOMATE NATURAL FRUTA	30 PICNIC SIN GLUTEN: 2 BOCADILLOS (SERRANO Y PAVO), FRUTA Y AGUA	1 ENSALADILLA RUSA TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA DE MAIZ PATATA DE MAR FRUTA	2 ENSALADA DE ARROZ FILETE DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA
5 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA HELADO	6 PICNIC SIN GLUTEN: 2 BOCADILLOS (SERRANO Y PAVO), FRUTA Y AGUA	7 ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE FILETE DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA	8 BRÓCOLI CON PATATAS BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS ENSALADA VERDE FRUTA	9 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y MAÍZ FRUTA
12 ARROZ CON TOMATE BUTIFARRA DE CERDO AL HORNO ENSALADA VERDE FRUTA	13 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA TORTILLA DE QUESO FRUTA	14 PICNIC SIN GLUTEN: 2 BOCADILLOS (SERRANO Y PAVO), FRUTA Y AGUA	15 ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA	16 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) SALCHICHAS AL HORNO TOMATE NATURAL HELADO
19 CREMA DE VERDURAS FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA	20 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA ENSALADA VERDE HELADO	21 PICNIC SIN GLUTEN: 2 BOCADILLOS (SERRANO Y PAVO), FRUTA Y AGUA	22 MENESTRA DE VERDURAS LOMO A LA PLANCHA PATATAS CHIPS FRUTA	23 EMPEDRADO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATAS ENSALADA VERDE FRUTA
26 ENSALADA DE ARROZ CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO PATATAS CHIPS FRUTA	27 JUDÍAS VERDES CON PATATAS HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA	28 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	29 ENSALADA CAMPERA ABADEJO AL HORNO VERDURAS FRUTA	30 PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y OLIVAS HELADO

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

Scolarest

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**

Pan, cereales o derivados

Leche o derivados

Fruta fresca y hortalizas

LOS GUARDIANES DE LA SALUD

Si hemos comido:		Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevo	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

1 Estamos preparados para garantizar la seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2 Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.

BUREAU VERITAS

3 El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

Scolarest