



OCTUBRE 2018

MENÚ ESPECIAL PARA INTOLERANTES AL GLUTEN Y CELÍACOS. MENÚ SIN GLUTEN



Este menú , a excepción de Gluten , pueden contener los siguientes alérgenos : Lácteos, huevo, crustáceos , pescado , altramuces, cacahuets, apio, sésamo, frutos secos, sulfitos, mostaza y soja "

* Prohibidos todos los alimentos que contengan Trigo, Avena , Cebada , Espelta y Centeno.

* El Pan , la pasta , cereales , galletas ,etc. tendrán que ser SIN GLUTEN

* Si se utiliza algún tipo de harina será SIN GLUTEN

* Los Yogures mejor naturales (azucarados o edulcorados) o sin gluten. * SG : SIN GLUTEN



<p>1 JUDÍAS REHOGADAS CON JAMÓN. ESPAGUETIS *SG BOLOÑESA. FRUTA</p>	<p>2 CREMA DE ZANAHORIA. PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA. NATILLAS</p>	<p>3 CROQUETAS *SG DE POLLO CON ENSALADA BISTEC CON TALLARINES *SG FRUTA</p>	<p>4 SOPA JULIANA POLLO AL CHILINDRÓN CON ARROZ BLANCO FRUTA</p>	<p>5 GARBANZOS CON ACELGAS Y ZANAHORIA PESCADO CON ENSALADA YOGURT</p>
<p>8 BRÉCOL CON AJADA. ALBÓNDIGAS CON ARROZ Y TOMATE. FRUTA</p>	<p>9 REVUELTO DE PUERROS CON CHAMPIÑONES. PAVO A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA. FRUTA</p>	<p>10 PASTEL DE ARROZ (JAMÓN YORK *SG Y QUESO) FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA *SG CON ENSALADA. YOGURT</p>	<p>11 CREMA DE CALABACÍN. CARNE GUISADA CON PATATAS Y GUISANTES. BIZCOCHO CASERO (YOGURT , AZÚCAR , HARINA *SG Y HUEVO)</p>	<p>19 LENTEJAS CON ARROZ Y ZANAHORIAS. PIZZA DE JAMÓN YORK Y QUESO *SG KIWI Y NARANJA (FRUTA CON VITAMINA C PARA AYUDAR A LA ABSORCIÓN DEL HIERRO DE LAS LENTEJAS)</p>
<p>15 ENSALADILLA . (HUEVO Y ATÚN) LOMO FRESCO CON PURE DE PATATAS . FRUTA</p>	<p>16 CREMA DE ZANAHORIA. PALOMETA A LA PLANCHA CON ENSALADA. GELATINA .</p>	<p>17 MACARRONES *SG CON TOMATE NATURAL. JAMÓN ADOBADO CON PURÉ CASERO. FRUTA</p>	<p>18 TORTILLA DE PATATAS. PESCADO CON CHAMPIÑONES. FRUTA</p>	<p>26 PURÉ DE ESPINACAS. POLLO CON ARROZ . FRUTA</p>
<p>22 GUISANTES CON JAMÓN . FIDEAU *SG DE PESCADO. FRUTA</p>	<p>23 SOPA DE COCIDO *SG COSTILLA COCIDA CON REPOLLO , CHORIZO , PATATAS Y GARBANZOS. FRUTA</p>	<p>24 CREMA DE CALABACÍN. EMPANADA DE CARNE Y ATÚN *SG FRUTA</p>	<p>25 MENESTRA CON HUEVO. PESCADO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS. YOGURT</p>	<p>26 PURÉ DE ESPINACAS. POLLO CON ARROZ . FRUTA</p>
<p>29 CREMA DE VERDURAS. ARROZ CON BACALAO. FRUTA</p>	<p>30 ACELGAS REHOGADAS. COSTILLA AL HORNO CON PURÉ CASERO. YOGURT</p>	<p>31 SOPA DE VERDURA. HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS. FRUTA</p>	<p>Estos Menús pueden contener alérgenos especificados que puede consultar en el Centro Escolar , así como en la página WEB del Centro : www.divinosalvador.com Este Menú ha sido valorado y certificado por Consultoría Nutricional CONUGA cumpliendo con la Normativa Legal Vigente " Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición 17/ 2011 " , con la " Normativa para Menús de Comedores Escolares y Comedores Colectivos " y con el Reglamento (UE) Nº 1169 / 2011 la Alérgenos De Declaración Obligatoria. (ADO) . Menús Supervisados y Homologados a la Normativa Legal Vigente para el periodo del curso escolar 2018 -2019.</p>	