



OCTUBRE 2018 MENÚ ESPECIAL PARA ALÉRGICOS AL HUEVO. MENÚ SIN HUEVO

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

*Cuidado que la pasta (macarrones, fideos, estrellitas, etc) NO sea al huevo (cosa que suele ser habitual)
No se deben comer lácteos enriquecidos con nata como es el caso del flan o natillas.



* Leer con atención las etiquetas de los productos porque muchos en su proceso de elaboración lleva huevo o sucedáneos como es el caso de salchichas, fiambres, bollería , galletas, cremas, etc.

<p>1 JUDÍAS REHOGADAS CON JAMÓN. ESPAGUETIS * BOLOÑESA. FRUTA</p>	<p>2 CREMA DE ZANAHORIA. PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA. NATILLAS (SIN HUEVO)</p>	<p>3 CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA (REBOZADO SIN HUEVO) BISTEC CON TALLARINES* . FRUTA</p>	<p>4 SOPA JULIANA POLLO AL CHILINDRÓN CON ARROZ BLANCO FRUTA</p>	<p>5 GARBANZOS CON ACELGAS Y ZANAHORIA ESCALOPE DE PESCADO CON ENSALADA (REBOZADO SIN HUEVO) YOGURT</p>
<p>8 BRÉCOL CON AJADA. ALBÓNDIGAS CON ARROZ Y TOMATE. FRUTA</p>	<p>9 SALTEADO DE PUERROS CON CHAMPIÑONES. PAVO A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA. FRUTA</p>	<p>10 PASTEL DE ARROZ (JAMÓN YORK Y QUESO) FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA. (REBOZADO SIN HUEVO) YOGURT</p>	<p>11 CREMA DE CALABACÍN. CARNE GUISADA CON PATATAS Y GUISANTES. FRUTA</p>	
<p>15 JUDÍAS CON 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 * CON TOMATE NATURAL. JAMÓN ADOBADO CON PURÉ CASERO. FRUTA</p>	<p>18 CHAMPIÑONES SALTEADOS . MILANESA DE PESCADO CON PATATAS. FRUTA</p>	<p>19 LENTEJAS CON ARROZ Y ZANAHORIAS. PIZZA DE JAMÓN YORK Y QUESO KIWI Y NARANJA (FRUTA CON VITAMINA C PARA AYUDAR A LA ABSORCIÓN DEL HIERRO DE LAS LENTEJAS)</p>
<p>22 GUISANTES CON JAMÓN . FIDEAU* DE PESCADO. FRUTA</p>	<p>23 SOPA DE COCIDO. COSTILLA COCIDA CON REPOLLO , CHORIZO , PATATAS Y GARBANZOS. FRUTA</p>	<p>24 CREMA DE CALABACÍN. EMPANADA DE CARNE Y ATÚN. FRUTA</p>	<p>25 MENESTRA (SIN 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>	