



JUNIO 2018

MENÚ ESPECIAL PARA ALÉRGICOS LÁCTOSA.



ESTE MENÚ , A EXCEPCIÓN DE LACTOSA , PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGICOS : CRUSTÁCEOS , HUEVO, PESCADO , ALTRAMUCES , CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA "

ALIMENTOS PROHIBIDOS : LECHE DE VACA, BATIDOS , DERIVADOS LÁCTEOS NATA , POSTRES LÁCTEOS , HELADOS Y BECHAMEL. OJO CON LAS ETIQUETAS DE OTROS MUCHOS PRODUCTOS QUE PUEDEN CONTENER LACTOSA COMO (PURÉS , SOPAS, FIAMBRES , EMBUTIDOS, CREMAS Y PURÉS PRECOCINADOS , BOLLERÍA , GALLETAS ETC).

TODOS LOS LÁCTEOS DEBERÁN SER SIN LACTOSA (UN AZÚCAR DE LA LECHE) . *SL = (SIN LACTOSA)



1
GARBANZOS CON ACELGAS Y CUSCÚS.
PIZZA DE JAMÓN YORK Y QUESO SL*
FRUTA

4
CALAMARES A LA ROMANA.
LOMO FRESCO A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA Y JUDÍAS.
FRUTA

5
SOPA DE CABELLITO Y ESTRELLITAS.
POLLO AL HORNO CON PATATAS Y GUARNICIÓN .
SANDIA Y MELÓN .

6
MACARRONES CON TOMATE NATURAL.
SALMÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA.
YOGURT SL*

7
GUISANTES CON ZANAHORIA Y JAMÓN.
ALBÓNDIGAS CON ARROZ Y TOMATE NATURAL.
FRUTA

8
ENSALADILLA RUSA (MAYONESA , HUEVO Y ATÚN)
HAMBURGUESAS CON PATATAS FRITAS.
FRUTA

11
REVUELTO DE ESPINACAS .
ESPAGUETIS BOLOÑESA
FRUTA

12
LENTEJAS CON ARROZ.
FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA.
KIWI Y NARANJA.

13
BRÉCOL CON AJADA.
FILETE DE POLLO CON ARROZ Y TOMATE NATURAL.
FRUTA

14
CREMA DE CALABACÍN SL*
TERNERA ESTOFADA CON PATATAS COCIDAS Y GUARNICIÓN.
FRUTA .

15
ENSALADA MIXTA.
EMPANADA DE CARNE Y ATÚN.
FRUTA

18
JUDÍAS CON ATÚN.
BISTEC CON TALLARINES.
SANDIA Y MELÓN.

19
CROQUETAS DE POLLO.
JAMÓN ADOBADO CON PURÉ CASERO.
FRUTA

20
ENSALADA DE PASTA.
PEZ ESPADA CON PATATA COCIDA.
YOGURT SL*

21
PASTEL DE ARROZ (JAMÓN YORK , QUESO SL* Y TOMATE)
PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA.
FRUTA



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 2017 -2018. . Firma : Rosa Bugeiro Díaz . Dietista. Responsable de Consultoría Nutricional Gallega.