



## OCTUBRE 2018 MENÚS ALÉRGICOS O INTOLERANTES A LA LACTOSA.

Este menú , a excepción de Lactosa , pueden contener los siguientes alérgenos : Crustáceos , huevo , pescado , altramuces , cacahuets , 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 )



<p>1 JUDÍAS REHOGADAS CON JAMÓN.  ESPAGUETIS BOLOÑESA.  FRUTA</p>	<p>2 CREMA DE ZANAHORIA SL*  PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON PATATA COCIDA.  YOGUR SL*</p>	<p>3 CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA  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  YOGUR SL*</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 Y QUESO SL* )  FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA.  YOGUR SL*</p>	<p>11 CREMA DE CALABACÍN SL*  CARNE GUISADA CON PATATAS Y GUISANTES.  BIZCOCHO CASERO (YOGURT SL* , AZÚCAR , HARINA Y HUEVO )</p>	
<p>15 ENSALADILLA . (HUEVO Y ATÚN)  LOMO FRESCO CON PURE DE PATATAS .  FRUTA</p>	<p>16 CREMA DE ZANAHORIA SL*  PALOMETA A LA PLANCHA CON ENSALADA.  YOGUR SL*</p>	<p>17 MACARRONES CON TOMATE NATURAL.  JAMÓN ADOBADO CON PURÉ CASERO SL*  FRUTA</p>	<p>18 TORTILLA DE PATATAS.  MILANESA DE PESCADO CON CHAMPIÑONES.  FRUTA</p>	<p>19 LENTEJAS CON ARROZ Y ZANAHORIAS.  PIZZA DE JAMÓN YORK Y QUESO SL*  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 SL*  EMPANADA DE CARNE Y ATÚN.  FRUTA</p>	<p>25 MENESTRA CON HUEVO.  PESCADO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS.  YOGUR SL*</p>	<p>26 PURÉ DE ESPINACAS SL*  POLLO CON ARROZ .  FRUTA</p>
<p>29 CREMA DE VERDURAS SL*  ARROZ CON BACALAO.  FRUTA</p>	<p>30 ACELGAS REHOGADAS.  COSTILLA AL HORNO CON PURÉ CASERO.  YOGUR SL*</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 : <a href="http://www.divinosalvador.com">www.divinosalvador.com</a> 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>	