

## MENÚS PROPUESTOS POR EL SERVICIO DE ACCIÓN SOCIAL

### ESCUELAS DE VERANO 2019- AGOSTO

PRECIO: 4,95€

			<b>JUEVES 1</b>	<b>VIERNES 2</b>
			Judías verdes con patatas  Filete de merluza empanado con ensalada  Pan y agua  Fruta	Espaguetis boloñesa con tomate y carne picada    Pan y agua  Helado
<b>LUNES 5</b>	<b>MARTES 6</b>	<b>MIÉRCOLES 7</b>	<b>JUEVES 8</b>	<b>VIERNES 9</b>
Gazpacho  Bacalao al horno con patatas (al horno, cocidas o al vapor)  Pan y agua  Fruta	Guisantes con jamón  Pollo asado con ensalada  Pan y agua  Fruta	Arroz caldoso con pollo y verduras  Croquetas de jamón con lechuga y zanahoria rallada  Pan y agua  Fruta	Espirales gratinadas con queso  Filete de merluza a la plancha con ensalada  Pan y agua  Fruta	Ensalada campera  Perrito caliente con patatas fritas  Pan y agua  Helado

<b>LUNES 19</b>	<b>MARTES 20</b>	<b>MIÉRCOLES 21</b>	<b>JUEVES 22</b>	<b>VIERNES 23</b>
Sopa de picadillo	Pasta con verduras	Champiñones con jamón	Ensalada de legumbres	Gazpacho
Tortilla de patatas con ensalada	Merluza romana con ensalada	Pollo asado con patatas al horno o arroz	Chuleta de cerdo con patatas fritas	Hamburguesas montadas con tomate y queso
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Helado
<b>LUNES 26</b>	<b>MARTES 27</b>	<b>MIÉRCOLES 28</b>	<b>JUEVES 29</b>	<b>VIERNES 30</b>
Ensalada de pasta	Paella de pollo y marisco y ensalada con atún	Ensalada de legumbres	Acelgas con zanahorias y patatas	Ensalada mixta
Merluza al horno con patatas (al horno, cocidas o al vapor)		Tortilla francesa de jamón con ensalada	Filete de pollo con ensalada	Pizza
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Helado

## MENÚS PROPUESTOS POR EL SERVICIO DE ACCIÓN SOCIAL- CELIACOS

### ESCUELAS DE VERANO 2019- AGOSTO

PRECIO: 4,95€

			<b>JUEVES 1</b>	<b>VIERNES 2</b>
			Judías verdes con patatas  Filete de merluza a la plancha con ensalada  Pan sin gluten y agua  Fruta	Espaguetis (sin gluten) boloñesa con carne picada y tomate    Pan sin gluten y agua  Helado sin gluten
<b>LUNES 5</b>	<b>MARTES 6</b>	<b>MIÉRCOLES 7</b>	<b>JUEVES 8</b>	<b>VIERNES 9</b>
Gazpacho sin pan  Bacalao al horno con patatas (al horno, cocidas o al vapor)  Pan sin gluten y agua  Fruta	Guisantes con jamón  Pollo asado con patatas fritas  Pan sin gluten y agua  Fruta	Arroz caldoso con pollo y verduras  Chuleta de cerdo a la plancha con patatas (al horno, cocidas o al vapor)  Pan sin gluten y agua  Fruta	Pasta con tomate, queso (sin gluten)  Filete de merluza a la plancha con ensalada  Pan sin gluten y agua  Fruta	Ensalada campera  Salchichas sin gluten con patatas fritas  Pan sin gluten y agua  Helado sin gluten

LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Sopa de picadillo sin gluten	Pasta sin gluten con verduras	Champiñones con jamón	Ensalada de legumbres	Gazpacho sin pan
Tortilla de patatas con ensalada	Merluza plancha con ensalada	Pollo asado con patatas al horno o arroz	Chuleta de cerdo con patatas fritas	Hamburguesas montadas con queso, tomate y lechuga (pan sin gluten)
Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Helado sin gluten
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Ensalada de pasta (sin gluten)	Paella de pollo y marisco y ensalada con atún	Ensalada de legumbres	Acelgas con zanahorias y patatas	Ensalada mixta
Merluza al horno con patatas (al horno, cocidas o al vapor)		Tortilla francesa de jamón con ensalada	Filete de pollo con ensalada	Pizza sin gluten
Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua	Pan sin gluten y agua
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Helado sin gluten

- No se utilizará ningún alimento que contenga gluten, ni se utilizarán en la preparación de los alimentos productos en conserva.
- En la elaboración de las legumbres no se utilizarán alimentos como chorizo, morcilla... en el caso de utilizarse, se retirará la ración para el niño celiaco antes de añadir estos ingredientes.
- Las verduras que se utilicen (guisantes, judías, menestra, etc.) siempre serán naturales, nunca se utilizarán aquellas en conserva.
- En la preparación de los purés no se utilizarán para enriquecerlos o espesarlos quesitos, nata, leche, harinas, copos de patata, etc.