

MENÚ PROPUESTOS POR EL SERVICIO DE ACCIÓN SOCIAL
ESCUELAS DE VERANO 2019 - SEPTIEMBRE
PRECIO: 4,95 €

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con jamón	Gazpacho	Ensalada de arroz	Hummus con crudités	Ensalada mixta con atún
Pollo asado con patatas (al horno, cocidas o al vapor)	Tortilla de patatas con ensalada	Bacalao al horno con patatas asadas	Cinta lomo a la plancha con verduras	Pizza
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Helado

MENÚ PROPUESTOS POR EL SERVICIO DE ACCIÓN SOCIAL- CELIACOS
ESCUELAS DE VERANO 2019 - SEPTIEMBRE
PRECIO: 4,95 €

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías verdes con jamón	Gazpacho sin pan	Ensalada de arroz	Hummus con crudités	Ensalada mixta con atún
Pollo asado con patatas (al horno, cocidas o al vapor)	Tortilla de patatas con ensalada	Bacalao al horno con patatas asadas	Cinta lomo a la plancha con verduras	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

- 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 en conserva.
- En la preparación de los purés no se utilizarán para enriquecerlos o espesarlos quesitos, nata, leche, harinas, copos de patata, etc.