

Alimentos cercanos para un menú más ecológico

FEBRERO 2019

CEIP FLAVIO SAN ROMÁN DE CICERO SIN HUEVO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 1					<p>Arroz blanco con salsa de tomate</p> <p>Filete de pescadilla a la inglesa con ensalada (GL+PS)</p> <p>Fruita de temporada</p>
Del 4 al 8	<p>Crema de calabaza, puerro y cirrucuma (SL)</p> <p>Pavo guisado con verduras y patata en dados (SL)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>Merluza a la americana (PS)</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL)</p> <p>Salchichas frescas de ave al horno con verduras (SL)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Patatas en salsa verde con quisantes (SL)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria al horno en salsa de peras</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Bacalao empanado con ensalada (PS+GL)</p> <p>Fruita de temporada</p>
Del 11 al 15	<p>Espirales ecológicas con salsa de tomate (GL)</p> <p>Lomo adobado a la plancha con pimientos del piquillo (SJ+L)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Patatas con costilla (SL)</p> <p>Palometa empanada con ensalada (PS+GL)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Menestra de verduras (SL)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate, cebolla y laurel</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Dados de atún con pisto de calabacín (PS)</p> <p>Fruita de temporada</p>
Del 18 al 22	<p>Crema de zanahoria (SL)</p> <p>Ternera IGP de Cantabria con verduras y setas</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Alubias pintas con verduras</p> <p>Salmon al horno con patata panadera (PS+SL)</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Judías verdes con patata</p> <p>Jamón asado en su jugo con salsa de piña</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arroz blanco con salsa de tomate</p> <p>Filete de pescadilla a la inglesa con ensalada (GL+PS)</p> <p>Yogur (L)</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Lomo a la plancha con queso (SJ+L)</p> <p>Fruita de temporada</p>
Del 25 al 27	<p>Puré de verduras de temporada con queso de nata de Cantabria (SL+L)</p> <p>Muslo de pollo asado al limón</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>Merluza al horno con verduras (PS)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Macarrones ecológicos con tomate y chorizo (GL+SJ)</p> <p>Librillo de jamón y queso con ensalada (GL+L+SJ)</p> <p>Natillas de chocolate (L)</p>	<p>NO LECTIVO</p>	

• **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) n° 1169/2011):**

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos