



# OCAÑA JUNIO 2019

**BASAL**

**SIN LECHE NI DERIVADOS**

03-jun	04-jun	05-jun	06-jun	07-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Lentejas estofadas con chorizo (lentejas, chorizo, cebolla, ajo)	Ensalada de pasta (macarrones, fiambre de pavo, tomate, zanahoria, maíz)	Puré de verduras (calabacín, puerro, zanahoria, cebolla, patata, aceite de oliva)	Arroz blanco con tomate y huevo (arroz, tomate, huevo)	Alubias blancas con chorizo (alubias blancas, chorizo, patata, cebolla)
<b>soja</b>	<b>huevo, gluten</b>			<b>soja</b>
Salmón a la naranja (salmón, aceite de oliva, naranja, cebolla)	Chuleta de aguja con ensalada (chuleta de aguja, lechuga, tomate, cebolla, aceite de oliva)	Pollo asado con patatas fritas (pollo, patatas, aceite de oliva)	Salchichas Frankfurt con ensalada (salchichas, aceite de oliva, lechuga, tomate, cebolla)	Cazón con ensalada (cazón, lechuga, tomate, cebolla, aceite de oliva)
<b>pescado</b>	<b>soja</b>		<b>soja</b>	<b>pescado</b>
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



# OCAÑA JUNIO 2019

**BASAL**

**SIN LECHE NI  
DERIVADOS**

10-jun	11-jun	12-jun	13-jun	14-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>
Crema de guisantes (guisantes, patata, cebolla, aceite de oliva)	Ensalada de garbanzos (garbanzos, maíz, atún, lechuga, tomate, zanahoria)	Arroz con pollo (arroz, cebolla, tomate, zanahoria, pollo, guisantes, aceite de oliva)	Lentejas con verduras (lentejas, cebolla, puerro, zanahoria, calabacín, ajo)	Macarrones con tomate y atún (macarrones, tomate, atún)
	<b>pescado</b>			<b>huevo, gluten, pescado</b>
Filete de merluza a la romana con ensalada (harina, huevo, merluza, lechuga, tomate, cebolla, aceite de oliva)	Filete de lomo con patatas fritas (filete de lomo, patatas, aceite de oliva)	Tilapia al horno con ensalada (tilapia, aceite de oliva, lechuga, tomate, cebolla)	Tortilla de patata con ensalada (tortilla, aceite de oliva, lechuga, tomate, cebolla)	Filete ruso con ensalada (carne picada, tomate, lechuga, cebolla, aceite de oliva)
<b>huevo, gluten, pescado</b>	<b>soja</b>	<b>pescado</b>	<b>huevo</b>	<b>puede tener soja</b>
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



# OCAÑA JUNIO 2019

**BASAL**

**SIN LECHE NI  
DERIVADOS**

17-jun	18-jun	19-jun	20-jun	21-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>
Alubias con verduras (alubias, zanahoria, pimiento, patata, cebolla, puerro)	Fideuá de carne (fideuá, pollo, conejo, magro, cebolla, tomate, zanahoria)	<p><b>Menú Festivo</b> (Refrescos, pizza SIN LÁCTEOS, pollo al ajillo (SIN LÁCTEOS), salchipapa SIN LÁCTEOS, ensalada) Postre: Pijama (Helado sin leche ni derivados)</p>		Ensalada de arroz (arroz, fiambre de pavo, guisantes, zanahoria, maíz)
	<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>			<b>soja</b>
Ternera a la jardinera con ensalada (ternera, lechuga, tomate, cebolla, aceite de oliva)	Bacalao con pisto (bacalao, aceite de oliva, pisto de calabacín, tomate, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, puerro)			Lomo con patatas fritas (lomo, patatas, aceite de oliva)
<b>puede tener sulfitos</b>	<b>pescado</b>			<b>soja</b>
Fruta de temporada	Fruta de temporada			Fruta de temporada
Pan	Pan			Pan
gluten	gluten			gluten
<b>Agua</b>	<b>Agua</b>			<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces