



# OCAÑA Junio 2022

SIN GAMBAS NI FRUTOS SECOS

06-jun	07-jun	08-jun	09-jun	10-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Lentejas con chorizo (lentejas, chorizo, patata, aceite de oliva)	Salmorejo con picada de jamón, huevo y pimiento (pimiento, pan, tomate, huevo, jamón)	Judías verdes al ajoarriero (judías verdes, patata, ajo, pimentón, zanahoria, aceite de oliva)	Ensalada de pasta (pasta, pimiento, zanaharia, maíz, atún)	Sopa de cocido (caldo del cocido, fideos)
soja	huevo, gluten, soja		huevo, gluten, pescado	huevo, gluten, puede tener soja
Merluza en salsa con guisantes (merluza, guisantes, aceite de oliva, cebolla)	Estofado de pavo con ensalada de tomate y maíz (pavo, aceite de oliva, tomate, maíz)	Bacalao a la romana con ensalada (huevo, bacalao, harina, lechuga, tomate, zanahoria)	Jamonicitos de pollo con pimientos (pollo, aceite de oliva, cebolla, pimiento rojo y verde)	Cocido completo con ensalada de lechuga (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, aceite de oliva)
pescado		pescado, huevo, gluten		puede tener soja
Fruta de temporada	Yogur y Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y Fruta de temporada
	Leche y derivados			Leche y derivados
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
gluten	gluten	gluten	gluten	gluten
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)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



# OCAÑA Junio 2022

SIN GAMBAS NI FRUTOS SECOS

13-jun	14-jun	15-jun	16-jun	17-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Sopa de pescado con fideos (meluza, rape, fideos, aceite de oliva, puerro, zanahoria)	Paella de verduras, pollo y magro (arroz, pollo, magro, zanahoria, pimiento, aceite de oliva)	Alubias estofadas con verduras (alubias, aceite de oliva, ajo, pimentón, zanahoria, cebolla, pimiento)	Menestra de verduras ajoarriero (menestra de verduras, patata, ajo, aceite de oliva)	Guisantes con ajito, cebollita y jamón (jamón, ajo, cebolla, aceite de oliva, guisantes)
<b>pescaod, huevo, gluten</b>				<b>soja</b>
Chuleta de Sajonia con patatas fritas (aceite de oliva, chuleta de Sajonia, patatas)	Carbonero a la romana con mahonesa (carbonero, huevo, harina, mahonesa, aceite de oliva)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (lechuga, tomate, aceite de oliva, tortilla de patata)	Ternera a la jardinera con patatas (ternera, zanahoria, patatas, aceite de oliva)	Merluza al horno con ensalada de tomate y lechuga (merluza, lechuga, tomate, aceite de oliva)
<b>soja</b>	<b>huevo, gluten, soja, pescado</b>	<b>huevo</b>		<b>pescado</b>
Fruta de temporada	Flan y Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y Fruta de temporada
	<b>leche y derivados, puede tener huevo</b>			<b>Leche y derivados</b>
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 2022

**SIN GAMBAS NI FRUTOS SECOS**

20-jun	21-jun	22-jun	23-jun	24-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Ensalada de pasta (pasta, pimiento, zanaharia, maíz, atún)	Pizza (SIN MARISCO NI GAMBAS) /Salchipapas (salchichas y patatas), nuggets /Refrescos / Helado			
<b>huevo, gluten, pescado</b>				
Pollo al ajillo con patatas fritas (pollo, patatas, aceite de oliva)				
Fruta de temporada				
Pan				
<b>gluten</b>				
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