OCAÑA JUNIO 2023

SIN GLUTEN

05-jun	06-jun	07-jun	08-jun	09-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	**Comida**	**Comida**	**Comida**	**Comida**
Macarrones con tomate y chorizo (macarrones sin gluten, salsa de tomate, chorizo)	Patatas con pescado blanco (pescado blanco, patatas, cebolla, aceite de oliva, pimiento verde)	Alubias estofadas con verduras (alubias, aceite de oliva, ajo, pimentón, zanahoria, cebolla, pimiento)	Arroz con pollo y verduras (arroz, zanahoria, pimiento, pollo, cebolla, aceite de oliva, pimiento)	Lentejas con verduras (lentejas, aceite de oliva, ajo, pimentón, zanahoria, cebolla, pimiento)
huevo, soja	**pescado**			
Merluza frita con mahonesa y ensalada de lechuga y tomate (merluza, harina sin gluten, huevo, mahonesa, lechuga, tomate)	Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate (pollo, aceite de oliva, lechuga, tomate)	Sajonia con patatas fritas (Sajonia aceite de oliva, patatas)	Fogonero al horno con cama de cebolla y pimientos (merluza, cebolla, pimientos, aceite de oliva)	Tortilla francesa rellena de york con ensalada (jamón de york , aceite de oliva, huevo, cebolla, lechuga, tomate)
pescado, huevo, soja		**soja**	**pescado**	**huevo, soja**
Fruta de temporada	Yogur / Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur / Fruta de temporada
	Leche y derivados			**Leche y derivados**
Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR: **SILVIA GUTIERREZ COSIO** **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 2023

SIN GLUTEN

12-jun	13-jun	14-jun	15-jun	16-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	**Comida**	**Comida**	**Comida**	**Comida**
Crema de calabacín con quesito (quesito, calabacín, puerro, patata, aceite de oliva)	Guisantes con jamón (guisantes, ajo, cebolla, jamón, aceite de oliva)	Arroz a la cubana (arroz, tomate, huevo)	Ensaladilla rusa (patata, mahonesa, atún, guisantes, zanahoria, huevo)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos sin gluten)
leche y derivados	**soja**	**huevo**	**huevo, pescado, soja**	**huevo, puede tener soja**
Filetes de lomo en salsa con patatas fritas (filetes de lomo, aceite de oliva, patatas, cebolla)	Merluza a la romana con ensalada (merluza, huevo, lechuga, tomate, cebolla, aceite de oliva, harina sin gluten)	Salchcihas Frankfurt con ensalada de lechuga, cebolla y zanahoria (lechuga, zanahoria, cebolla, aceite de oliva, salchichas)	Gallo San Pedro en salsa verde con pimientos (gallo San Pedro, perejil, ajo, harina sin gluten, pimientos, aceite de oliva)	Garbanzos, repollo, morcillo con ensalada (morcillo, chorizo, panceta, garbanzos, repollo, lechuga, tomate, maíz,)
soja	**pescado, huevo**	**puede tener soja**	**pescado**	**soja, puede tener leche y derivados**
Fruta de temporada	Yogur / Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur / Fruta de temporada
	Leche y derivados			**Leche y derivados**
Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin 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

Lecaser

OCAÑA JUNIO 2023

SIN GLUTEN

19-jun	20-jun	21-jun	22-jun	23-jun
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	**Comida**	**Comida**	**Comida**	**Comida**
Alubias estofadas con verduras (alubias, aceite de oliva, ajo, pimentón, zanahoria, cebolla, pimiento)	Macarrones con tomate y atún (macarrones sin gluten, salsa de tomate, atún)	Pisto manchego con huevo (tomate, pimiento rojo, pimietno verde, cebolla, calabacín, aceite de oliva, huevo)	Arroz con pollo (arroz, pollo, zanahoria, pimiento, aceite de oliva)	Menú Especial Fin de Curso
	huevo, pescado	**huevo**		
Pollo guisado con ensalada de lechuga, tomate y maíz (pollo, aceite de oliva, pimiento, tomate, maíz, lechuga)	Chuleta de aguja frita con ensalada de lechuga y tomate (chuleta de aguja, aceite de oliva, lechuga, tomate)	Merluza frita con mahonesa y ensalada de lechuga y tomate (merluza, harina sin gluten, huevo, mahonesa, lechuga, tomate)	Filetes de lomo encebollados con ensalada de lechuga y maíz (filetes de lomo, cebolla, maíz, lechuga, aceite de oliva)	
	puede tener soja	**pescado, huevo, soja**	**soja**	
Fruta de temporada	Yogur / Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
	Leche y derivados			
Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten	
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 ELABORACION 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