




## MENÚ FEBRERO 2012 "APTO ALÉRGICOS AL HUEVO"

DÍAS: 19

		<b><u>MÍRCOLES 1</u></b> Sopa de lluvia Pechugas de pollo empanadas* con salsa de champiñones. Fruta.	<b><u>JUEVES 2</u></b> Espaguetis con tomate. Bacalao rebozado* con ensalada. Fruta.	<b><u>VIERNES 3</u></b> Garbanzos estofados. Cinta de lomo con pimientos. Fruta.
<b><u>LUNES 6</u></b> Judías verdes con patatas. Muslo de pollo asado con ensalada. Fruta.	<b><u>MARTES 7</u></b> Crema de zanahoria. Albóndigas* con salsa de tomate Fruta.	<b><u>MIÉRCOLES 8</u></b> Alubias blancas con chorizo. Merluza en salsa con guisantes. Fruta.	<b><u>JUEVES 9</u></b> Arroz con tomate. Filete empanado* con pimientos. Fruta.	<b><u>VIERNES 10</u></b> Sopa de cocido con fideos. <b>Hamburguesa</b> con ensalada. Yogur.
<b><u>LUNES 13</u></b> Garbanzos con verduras. Halibut en salsa con tomate. Fruta.	<b><u>MARTES 14</u></b> Puré de verduras. Pechugas empanadas* con pisto. Yogur.	<b><u>MIÉRCOLES 15</u></b> Patatas Riojana. San Jacobo con ensalada. Fruta.	<b><u>JUEVES 16</u></b> Macarrones con tomate. Filete de merluza con gambas. Fruta.	<b><u>VIERNES 17</u></b> Lentejas a la jardinera. Salchichas con ensalada. Fruta.
		<b><u>MIÉRCOLES 22</u></b> Crema de calabacín. Hamburguesa al horno con pimientos. Fruta.	<b><u>JUEVES 23</u></b> Alubia pinta estofada. <b>Pechugas de pollo</b> con ensalada. Fruta.	<b><u>VIERNES 24</u></b> Arroz con tomate. Bacalao en salsa verde con guisantes. Yogur.
<b><u>LUNES 27</u></b> Lentejas estofadas. <b>Cinta de lomo</b> con ensalada. Fruta.	<b><u>LUNES 28</u></b> Sopa de lluvia. Escalope de cerdo* con champiñón. Fruta.	<b><u>LUNES 29</u></b> Caracolillos con tomate Merluza rebozada con ensalada. Fruta.		

**NOTAS:**

- El menú incluye la ración media de pan (30 g), así como la pieza de fruta y los postres lácteos.
- Los alimentos marcados con \* serán aptos para alérgicos al huevo. Las materias primas empleadas serán exentas de huevo o derivados.
- Durante el proceso de elaboración del alimento la responsable de cocina mantendrá unas adecuadas prácticas de manipulación para evitar contaminación cruzada.
- El objetivo es que el menú adaptado para alérgicos al huevo sea lo más parecido al menú general.