



**MES: SEPTIEMBRE. APTO PARA CELIACOS**

**DÍAS: 16**



				<b><u>VIERNES 9</u></b> Espaguetis con chorizo y tomate Pechuga de pollo empanada con ensalada Fruta
<b><u>LUNES 12</u></b> Patatas guisadas San Jacobo con ensalada Fruta	<b><u>MARTES 13</u></b> Lentejas con chorizo Merluza en salsa marinera Fruta	<b><u>MIÉRCOLES 14</u></b> Arroz tres delicias Filete en salsa con zanahoria baby Fruta	<b><u>JUEVES 15</u></b> Puré de verduras Albóndigas con patatas dado Fruta	<b><u>VIERNES 16</u></b> Sopa de pollo con fideos Tortilla de patata con ensalada Yogur
<b><u>LUNES 19</u></b> Garbanzos con chorizo Muslos de pollo en salsa con champiñón Fruta	<b><u>MARTES 20</u></b> Macarrones con tomate Bacalao en salsa con guarnición Fruta	<b><u>MIÉRCOLES 21</u></b> Crema de zanahoria Lomo adobado con ensalada Yogur	<b><u>JUEVES 22</u></b> Judías verdes con patatas Hamburguesa en salsa con guarnición Fruta	<b><u>VIERNES 23</u></b> Alubias blancas a la jardinera Merluza rebozada con ensalada Fruta
<b><u>LUNES 26</u></b> Patatas a la riojana Filete empanado con pimientos Fruta	<b><u>MARTES 27</u></b> Sopa de lluvia Tortilla de patata con ensalada Yogur	<b><u>MIÉRCOLES 28</u></b> Arroz con tomate Merluza en salsa con guisantes Fruta	<b><u>JUEVES 29</u></b> Lentejas estofadas Pollo asado en salsa con guarnición Fruta	<b><u>VIERNES 30</u></b> Crema de calabacín Croquetas con ensalada Fruta

Algún día durante el mes de septiembre, el helado será introducido según criterio de los responsables de comedor



**SERVICIO DE COMIDAS Y ACTIVIDADES SOCIALES, S.L.**

*C/ Alemania, Parcela 31*

*Tel.: 979 70 24 28 – Fax: 979 75 10 85*

*34190 VILLAMURIEL DE CERRATO (Palencia)*

*Correo electrónico: info@scas-catering.es*

## **ACTUACIONES**

- Las comidas para celíacos se cocinan por separado del resto. Son elaboradas por una persona encargada de la elaboración de las mismas para evitar cualquier tipo de contaminación
- Son utilizados productos especiales para celíacos, por ejemplo: pan rallado para celíacos, harina para celíacos, etc. El almacenado de dichos productos se lleva a cabo en una zona separada del resto de alimentos y, además, estos productos están perfectamente identificados para evitar cualquier tipo de confusión
- Las comidas son supervisadas diariamente por la responsable de cocina y por una nutricionista
- El objetivo es que el menú adaptado para celíacos sea lo más parecido al menú general