

LUNES

COCINAS CENTRALES

6 Judías verdes con patatas
Pollo a la plancha con ensalada verde
Gelatina de frutas

13 Lentejas estofadas
Delicias de bacalao con ensalada de colores
Fruta fresca

20 FESTIVO

27 Puré de calabaza
Escalope de pollo con patatas fritas
Fruta fresca

MARTES

MARZO 2017 Sin Cerdo

7 Alubias blancas guisadas
Abadejo rebozado con ensalada de colores
Fruta fresca

14 Puré de verduras
Pavo a la plancha con patatas
Fruta fresca

21 Lentejas con verduras
Merluza rebozada con ensalada verde
Fruta fresca

28 Judías pintas estofadas
Fritura variada de pescado (croquetas, empanadillas y merluza rebozada) con ensalada del tiempo
Fruta fresca

MIÉRCOLES

1 Espaguetis con champiñones
Tortilla de patata y queso con ensalada del tiempo
Fruta fresca

8 Guiso del pescador (patatas con caella y marisco)
Albóndigas de ternera al horno en salsa primaveral
Fruta fresca

15 Tallarines con tomate
Tortilla de patata con ensalada del tiempo
Fruta fresca

22 Sopa maravilla (pasta y verduras)
Hamburguesa de ternera al horno en salsa con verduras
Fruta fresca

29 Arroz con pollo
Tortilla de patata y atún con ensalada verde
Fruta fresca

JUEVES

2 Sopa de cocido (fideos y caldo)
Cocido completo (garbanzos, verduras, carne de pollo y ternera)
Fruta fresca

9 Macarrones gratinados
Pescadilla al horno en salsa con verduras
Fruta fresca

16 Arroz a la milanesa (arroz, pavo y verduras)
Jamoncitos de pollo asados con verduras
Fruta fresca

23 Macarrones gratinados
Caella al horno en salsa verde (guisantes)
Fruta fresca

30 Sopa de cocido (fideos y caldo)
Cocido completo (garbanzos, verduras, carne de pollo y ternera)
Fruta fresca

VIERNES

3 Arroz con tomate
Filete de caballa con patatas
Yogur

10 Paella de verduras
Tortilla de patata y atún con ensalada del tiempo
Actimel

17 FESTIVO

24 Arroz a la marinera (arroz, marisco y verduras)
Huevos con bechamel con ensalada de colores
Yogur

31 Patatas guisadas
Pescadilla al horno con tomate y calabacín
Yogur

MENÚS ESPECIALES

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos, atribuibles a la ingesta, el contacto o la inhalación de un alimento, o alguno de sus componentes.

Pueden provocar desde reacciones leves, como picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves, como asma, diarrea, cólicos y, en casos muy graves, pueden provocar un choque anafiláctico que ponga en peligro la vida de la persona. Para las personas afectadas, el único modo de evitar estas reacciones es no consumir los alimentos que las causan, ya que pequeñas cantidades pueden llegar a desencadenar la reacción alérgica.

Por ello, y para prevenir errores que afecten a la seguridad de estos alimentos, Cocinas Centrales dispone de personal formado y concienciado acerca de la importancia de aplicar con rigor los procedimientos de trabajo para menús especiales donde se establece un sistema que garantice que todos los alimentos que salgan de la cocina destinados a personas alérgicas lleguen a sus destinatarios sin error.

¿Qué debes hacer en el comedor?

Ser responsable y preguntar a tu vigilante de comedor todo lo que no entiendas sobre tu menú especial.

Sentarte siempre en el mismo sitio donde esté tu nombre y apellidos junto con tu tipo de alergia o intolerancia.

Esperar a que tu vigilante te traiga tu comida y postre, y no comer nada de los platos de tus compañeros.

Utilizar tus cubiertos y no los de tus compañeros de mesa.

En caso de que te encuentres mal, avisa rápidamente a tu vigilante de comedor.

CONSEJOS

RECOMENDACIONES PARA LA CENA

CON LA CENA DEBEMOS COMPLEMENTAR EL RESTO DE LAS INGESTAS DEL DÍA, POR LO QUE DEBERÁ ESTAR COMPUESTA POR GRUPOS DE ALIMENTOS QUE NO SE HAYAN CONSUMIDO EN LA COMIDA.

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	ALIMENTOS A CONSUMIR EN LA CENA
CEREALES (arroz o pasta), FÉCULAS (patata) o LEGUMBRES	VERDURAS COCINADAS U HORTALIZAS CRUDAS
VERDURAS	CEREALES (arroz o pasta) Ó FÉCULAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE MAGRA O HUEVO
HUEVO	PESCADO O CARNE
FRUTA	LÁCTEO O FRUTA
LÁCTEO	FRUTA

Antes de la preparación:

Compruebe que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.

Compruebe que los ingredientes para preparar la comida son los que constan en el menú. Mire siempre la etiqueta para cerciorarse de que el producto no contiene el alérgeno.

Durante la preparación:

Evite tocar otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica. Extreme la limpieza.

Una vez elaborado el plato, manténgalo protegido e identificado.



Menú Sin Cerdo



Marzo 2017

Menú Escolar

C/ Montevideo, 10 - Nave A - 28806 Alcalá de Henares - Madrid
Tel.: 91 830 04 26 - Fax.: 91 830 05 56 - Email: cocentrales@cocentrales.es
Nº Registro Sanitario: 26.01783/M