

LUNES

 **COCINAS CENTRALES**

4

FESTIVO

11 Puré de verduras variadas

Tortilla de patata y cebolla con ensalada verde

Fruta fresca

18

Arroz con tomate y huevo cocido

Cazón al horno con ensalada del tiempo

Fruta fresca

25

Judías verdes con tomate, guisantes, huevo y patata

Magro de cerdo estofado con tomate

Fruta fresca

MARTES

5 Crema de verduras

Ragout de cerdo estofado en salsa con patatas

Fruta fresca

12

Sopa de cocido (pasta sin gluten)

Cocido completo (pollo y ternera)

Fruta fresca

19

Puré de zanahoria

Albóndigas al horno en salsa con setas

Fruta fresca

26

Alubias blancas con verduras

Filete de pollo a la plancha con tomate natural

Fruta fresca

MIÉRCOLES

MARZO 2019
Sin Gluten (celíaco)

6

Macarrones con tomate y atún (pasta sin gluten)

Huevos en salsa y ensalada del tiempo

Fruta fresca

13

Pisto con atún y huevo cocido

Arroz de la huerta

Fruta fresca

20

Lentejas estofadas

Cinta de lomo al horno con patata cocida

Fruta fresca

27

Crema de calabacín

Tortilla de patata y atún con ensalada de colores

Fruta fresca

JUEVES

7

Guiso de patatas

Hamburguesa al horno en salsa primaveral

Fruta fresca

14

Alubias blancas con verduras

Pollo asado con pimientos

Fruta fresca

21

Patatas guisadas

Merluza enharinada (harina de maíz) con ensalada verde

Fruta fresca

28

Sopa de cocido (pasta sin gluten)

Cocido completo (pollo y ternera)

Fruta fresca

VIERNES

1

FESTIVO

8

Lentejas con verduras

Bacalao enharinado (harina de maíz) con tomate natural

Yogur

15

Espaguetis con tomate (pasta sin gluten)

Merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de colores

Yogur

22

Judías pintas estofadas

Tortilla de patata y calabacín con ensalada de colores

Natillas

29

Tallarines primaverales (pasta sin gluten, tomate y verduras)

Caballa con ensalada del tiempo

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 sin gluten), FÉCULAS (patata) o LEGUMBRES	VERDURAS COCINADAS U HORTALIZAS CRUDAS
VERDURAS	CEREALES (arroz o pasta sin gluten) O 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 Gluten (celíaco)



Marzo 2019

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