

**SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – COMEDOR ESCOLAR COLECTIVO- Menú CELIACOS y PROT VACA**

**Semana 6**

**LUNES 01/02**

- 1º Crema de patata y calabacín
- 2º Tortilla francesa a la plancha y ensalada de lechuga, zanahoria y maíz.
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
605g	28g 35%	7.05g	67g 50%
Azc	Prot	Sal	
9.4g	17g 12%	1.5g	

**MARTES 02/02**

- 1º Guisantes con carne de pavo ( ajo, laurel, cebolla, pimienta verde, pimienta roja , patata, puerro y tomate)
- 2º Gallineta a la rotifera guisada con patatas ( salsa; ajo, cebolla, calabacín, pimienta, berenjena)
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
594	14.4g 30%	0.77g	82g 58%
Azc	Prot	Sal	
16.2g	26g 12%	1.5g	

**MIERCOLES 03/02**

- 1º Ensalada de lechugas, zanahoria y tomate
- 2º Macarrones SIN GLUTEN con salsa de tomate
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
591	18.2g 32%	2.7g	83g 55%
Azc	Prot	Sal	
15.5g	14.7g 13%	1.30g	

**JUEVES 04/02**

- 1º Arroz tres delicias (zanahorias, maíz, pimienta roja y verde).
- 2º Burger Meat de pollo al horno con guarnición lechuga
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
593.7	18.45g 30%	2.59g	77.9g 58%
Azc	Prot	Sal	
11.5g	22g 12%	1.7g	

**VIERNES 05/02**

- 1º Lentejas estofadas con verduras (patata, tomate, pimienta verde y zanahoria).
- 2º Salmón al horno con ensalada de lechuga, maíz, pepino y tomate
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
592	17g 30%	1.86g	83.8g 56%
Azc	Prot	Sal	
15.3g	26.4g 14%	1.46g	

**Semana 7**

**LUNES 08/02**

- 1º Ensalada de la huerta (lechuga, maíz, cebolla , repollo , pepino y zanahorias) con huevo duro
- 2º Patatas estofadas con bacalao ( ajo, cebolla, pimienta verde, pimienta roja, tomate y zanahoria)
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
583	19g 29%	2.58g	77g 53%
Azc	Prot	Sal	
12.3g	20.2g 14%	1.92g	

**MARTES 09/02**

- 1º Tomate aliñado y atún en conserva
- 2º Salteado de espirales SIN GLUTEN con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla y pimiento)
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
594	19.9g 30%	4.05g	82.7g 55%
Azc	Prot	Sal	
22.5g	21.5g 14%	1.5g	

**MIERCOLES 10/02**

- 1º Arroz salteado con champiñones
- 2º Muslito de pollo salsa de cebolla
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
595	15.4g 24%	1.88g	80g 56%
Azc	Prot	Sal	
13g	20g 17%	1.52g	

**JUEVES 11/02**

- 1º Cocido madrileño ( Garbanzos , habichuela, tomate, pimienta, cebolla, zanahoria)
- 2º Tortilla de patatas cocidas y guarnición de tomate, pimienta y cebolla
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
601	16.4g 26%	2.44g	87.7g 59%
Azc	Prot	Sal	
17.9g	17.7g 12%	1.8g	

**VIERNES 12/02**

- 1º Puré de puerro, zanahoria, calabaza y patata.
- 2º Merluza con salsa de puerros al horno y lechuga y tomate
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
598	17.5g 30%	2.33g	79g 53%
Azc	Prot	Sal	
14.4g	18.4g 15%	1.8g	

**Semana 8**

**LUNES 15/02**

- 1º Crema de verduras tricolor hervidas ( guisantes, coliflor , judías verdes, zanahorias y patatas)
- 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con lechuga, zanahoria y pepino
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
602	20.5g 34%	3.9g	80.7g 52%
Azc	Prot	Sal	
10.4g	21.9g 13%	1.7g	

**MARTES 16/02**

- 1º Potaje de alubias con verduras (Pimiento, ajo, cebolla, zanahoria, puerro y patata)
- 2º Tortilla de patatas y cebolla
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
578	14 30%	1.5	85 58%
Azc	Prot	Sal	
18	19.5 12%	3.0	

**MIERCOLES 17/02**

- 1º Ensalada de escarolas (tomate, zanahoria y pepino)
- 2º Macarrones SIN GLUTEN en salsa de verde
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
590	20.4 30%	2.6	82.7 56%
Azc	Prot	Sal	
14.4	15 12%	1.7	

**JUEVES 18/02**

- 1º Ensalada de pasta SIN GLUTEN (maíz, zanahoria, huevo)
- 2º Lentejas estofadas con verduras tomate, pimienta verde y zanahoria).
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
609	20.5 30%	3.8	83 52%
Azc	Prot	Sal	
12.6	26 15%	2	

**VIERNES 19/02**

- 1º Salteado de arroz con potón
- 2º Salmón (pescado semigraso) a la plancha con ensalada de lechuga, zanahoria, repollo.
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
633	20 30%	4.4	79 58%
Azc	Prot	Sal	
17.8	25 12%	1.67	

**Semana 9**

**LUNES 22/02**

- 1º Ensalada de la huerta (lechuga, maíz, cebolla , repollo , pepino y zanahorias)
- 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con guarnición de arroz
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
609	19g 28%	3.26g	79g 53%
Azc	Prot	Sal	
11.2g	21.3g 14%	1.65g	

**MARTES 23/02**

- 1º Puré de patatas, zanahoria, calabaza, puerro.
- 2º Bacalao salteado con salsa verde (ajo, cebolla y perejil) con ensalada de lechuga, maíz y tomate.
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
581	22g 34%	2.4g	70g 50%
Azc	Prot	Sal	
18.6g	22.1g 15%	1.8g	

**MIERCOLES 24/02**

- 1º Crema de patata y calabacín
- 2º Caracolas SIN GLUTEN con salsa de tomate frito.
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
595	19.1g 29%	3.02g	80.5g 54%
Azc	Prot	Sal	
13g	19.7g 13%	1.2g	

**JUEVES 25/02**

- 1º Cocido de Garbanzos con habichuela, tomate, pimienta, cebolla, zanahoria
- 2º Tortilla de patatas cocidas y tomate aliñado
- 3º Fruta de temporada  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
597	16.4g 26%	2g	85g 57%
Azc	Prot	Sal	
19g	17.6g 12%	1.5g	

**VIERNES 26/02**

- 1º Arroz salteado con magro de cerdo
- 2º Hamburguesa de Jibia a la plancha con salsa zanahoria (zanahoria, ajo y cebolla) con lechuga, tomate y maíz
- 3º Postre Lácteo; Yogurt de soja  
( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)

Kcal	GR.	G.Sat	HC
590	19.7g 31%	3.5g	78.7g 51%
Azc	Prot	Sal	
9.3g	30g 15%	1.9g	



**EL CORTIJO**  
CELEBRACIONES Y CATERING



## SALON CELEBRACIONES “EL CORTIJO”, S.L. – RECOMENDACIÓN DE CENA - Menú CELIACOS y PROT VACA

	LUNES 01/02	MARTES 02/02	MIÉRCOLES 03/02	JUEVES 04/02	VIERNES 05/02
Semana 6	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco salteado con verduras+ ensalada, pan sin gluten + lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Tortilla francesa con jamón cocido + puré de verduras, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Patata con pescado al horno + ensalada, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Pollo al horno con berenjena + ensalada, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Revuelto de patata, huevo y bacalao, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)
Semana 7	<b>Recomendación de cena:</b> Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan sin gluten, lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco a la plancha + tortilla francesa, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 crema de guisantes + filete de pollo, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Pescado al horno con arroz salteado, pan sin gluten y 1 o fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Salteado de verduras con pasta + filete de pollo, pan sin gluten, 1 lácteo de soja. ( Agua)
Semana 8	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco + ensalada, pan sin gluten y 1 lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena;</b> Arroz cocido con salsa de zanahorias + pollo a la plancha, pan sin gluten ,1 macedonia de frutas. ( Agua)	<b>Recomendación de cena;</b> Filete de pollo empanado + ensalada, pan sin gluten y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Crema de verduras + tortilla francesa con Pavo o jamón cocido, pan sin gluten y 1 lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco + ensalada, pan sin gluten y 1 lácteo de soja. ( Agua)
Semana 9	<b>Recomendación de cena:</b> Pescado plancha + arroz tres delicias , pan sin gluten y fruta (Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Crema de verduras con patata y pollo, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco al horno + salteado de verduras, pan sin gluten y lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Filete de pollo plancha con salsa de zanahoria + ensalada, pan sin gluten y 1 lácteo de soja. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Patata revuelta con huevo, pan sin gluten + ensalada y 1 fruta.( Agua)

Con el  
RD  
126/2015

, se informa que en caso de intolerancia o alergia solicite información al personal para elaboración de menú adaptado. En la elaboración de estos platos: **1. No se usan alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas (margarinas, bollería industrial, galletería industrial...), excepto las que presenten de forma natural. 2. No se usan alimentos que contengan aditivos potenciadores del sabor. 3. La carne usada es de naturaleza magra (<10% materia grasa), incluido los preparados cárnicos. 4. Los productos ecológicos que se utilizan en estos menús son: Aceite virgen extra de oliva, tomate, calabacín, pimientos rojos, zanahorias, peras, manzanas, naranjas, plátanos, pastas, lombardas, garbanzos, apio, puerro, patatas.**

PROGRAMA PARA EVALUACIÓN NUTRICIONAL: DIET SOURCE - Dña. María González Moreno (Técnico Superior en Dietética)

**LA FRUTA SERVIDA DURANTE EL MES FEBRERO SERA: MANZANA, PERA, NARANJA Y KIWI**