

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

 **COCINAS CENTRALES**

FEBRERO 2019
Sin Pescado ni Marisco

4 Espaguetis gratinados con beicon y huevo
Pollo horneado con verduritas
Fruta fresca

5 Crema vichy
Ternera guisada a la jardinera
Fruta fresca

6 Sopa de cocido
Cocido completo (pollo y ternera)
Fruta fresca

7 Patatas guisadas
Cinta de lomo con ensalada del tiempo
Fruta fresca

8 Judías blancas estofadas
Tortilla de patata con ensalada de colores
Actimel

11 Puré de verduras
Magro de cerdo estofado con patatas
Fruta fresca

12 Lentejas estofadas
Pollo asado en salsa con verduras
Fruta fresca

13 Tallarines con tomate
Pechuga de pavo con ensalada verde
Fruta fresca

14 Judías pintas con verduritas y carne picada
Huevos con tomate y ensalada del tiempo
Fruta fresca

15 Arroz de la huerta
Lacón gallega con zanahoria
Yogur

18 Lentejas a la hortelana
Tortilla de patata y jamón cocido con ensalada del tiempo
Fruta fresca

19 Judías verdes con tomate
Albóndigas al horno en salsa con patatas
Fruta fresca

20 Crema de calabacín
Filete de pavo con ensalada verde
Fruta fresca

21 Alubias blancas guisadas
Contramuslo de pollo al horno en salsa con champiñón
Fruta fresca

22 Macarrones con tomate y queso
Lomo fresco con ensalada verde
Natillas

25 Arroz con salchichas de pavo y huevo
Hamburguesa al horno en salsa con zanahoria
Fruta fresca

26 Sopa de cocido
Cocido completo (pollo y ternera)
Fruta fresca

27 Guiso de patatas
Cinta de lomo con ensalada del tiempo
Fruta fresca

28 Crema de zanahoria
Tortilla de patata con ensalada de colores
Fruta fresca

Menú acompañado de agua y ración de pan diaria. Fruta fresca (manzana, pera, plátano, naranja, mandarina y frutas de temporada), siempre acompañada de vaso de leche. La información sobre los ingredientes y posibles alérgenos aquí reflejada es orientativa; en cumplimiento del R.1169/2011, dicha información completa y exacta está a disposición en el centro.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de COCINAS CENTRALES, S.A.

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	CARNE MAGRA O HUEVO
HUEVO	CARNE MAGRA
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 Pescado ni Marisco



Febrero 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