



# Alimentos cercanos para un menú más ecológico

Febrero 2018

Colegios Zaragoza (línea fría)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 2 S3				Borrajá con patata (SL)  Muslitos de pollo en pepitoria con lechuga  Fruta de temporada	<b>Pasta ecológica</b> con tomate (GL)  Pescadilla a la romana con lechuga (PS + GL + H)  Fruta de temporada
Del 5 al 9 S4	Judías verdes con patata (SL)  Jamoncitos de pollo a la chilindrón  Fruta de temporada	<b>Pasta ecológica</b> con tomate y boloñesa de ternera de Aragón (GL)  Merluza a la romana con lechuga (PS + GL + H)  Fruta de temporada	Puré de zanahoria (SL)  Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L)  Yogur (L)	Arroz blanco con salsa de tomate  Bacalao en salsa verde con patata panadera (PS+SL+AP)  Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con verduras (SL)  Ternera de Aragón asada con salsa de setas y lechuga  Fruta de temporada
Del 12 al 16 S5	Lentejas estofadas con arroz integral del Pirineo Aragonés (SL)  Tortilla francesa con queso (H+SJ+L)  Fruta de temporada	<b>Crema de calabaza ecológica</b> con puerro y cúrcuma (SL)  Pechuga empanada con lechuga (GL+SL+AL)  Fruta de temporada	<b>Macarrones ecológicos</b> gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L)  Merluza empanada con lechuga (PS + GL + H)  Fruta de temporada	Judías verdes con patata (SL)  Albóndigas al horno en salsa de zanahoria, cebolla, laurel y patata a cuadro (SL)  Yogur (L)	Arroz de pescado (CR+PS+SL+AP+ML)  Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L)  Fruta de temporada
Del 19 al 23 S6	Arroz con salsa de tomate  Pechuga empanada con lechuga (GL+SJ+AL)  Fruta de temporada	Puchero de garbanzos con verduras (SL)  Palometa a la romana con lechuga (GL + H + PS)  Fruta de temporada	<b>Acelgas ecológicas</b> con patata rehogadas con ajo (SL)  Salchichas frescas de Aragón al horno con salsa de pimientos (SL)  Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras (SL)  Canelones de atún con salsa de tomate (GL+SJ+PS)  Fruta de temporada	Sopa de <b>fideos ecológicos</b> (GL)  Pollo asado con lechuga  Natillas (L)
Del 26 al 28 S1	Lentejas con arroz integral del Pirineo Aragonés y verduras (SL)  Merluza en salsa verde con lechuga (PS + AP)  Fruta de temporada	Brócoli con patata (SL)  Ternera de Aragón en salsa con verduritas  Yogur (L)	<b>Macarrones ecológicos</b> gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L)  Librillo casero de jamón y queso con lechuga (GL+H+SJ+L)  Fruta de temporada		

• **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):**

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos

Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06



## ALIMENTO DEL MES

### FIDEOS ECOLÓGICOS

Este mes preparamos la sopa con unos fideos con un gran valor medioambiental, **fideos ecológicos de Riet Vell**.

#### ¿Quiénes son Riet Vell?

En el año 2001 **SEO/BirdLife**, la entidad conservacionista más antigua de España, creó la compañía Riet Vell S.A. para **promover la producción y comercialización de cultivos ecológicos favorables para las aves**. El objetivo de la empresa es promover una agricultura respetuosa con el medio ambiente en áreas de interés natural, donde la agricultura es crucial para la conservación de algunas especies de fauna y flora amenazadas.

El trigo duro del que se elabora los fideos que ofrecemos procede de cultivos ecológicos extensivos y de secano, en fincas privadas ubicadas en las áreas esteparias de Belchite o Los Monegros, en el valle del Ebro, donde también se ubica la Reserva Ornitológica de El Planerón. Riet Vell compra ese trigo a agricultores seleccionados por la localización de sus parcelas, bajo la supervisión de SEO/BirdLife e intentando ofrecer unas mejores condiciones económicas. Son zonas muy poco productivas en kilos por hectárea pero idóneas para un trigo duro de muy buena calidad para su transformación en pasta alimenticia.

*Con los productos de Riet Vell estamos ayudando a conservar especies y ecosistemas únicos en Europa, y también a promover el desarrollo socioeconómico de áreas rurales con cultivos tradicionales y extensivos.*

