

ANEXOECM2020 al certificado de establecimientos de restauración ecológica

Este anexo solo tiene validez si está acompañado del correspondiente certificado en vigor

Titular de certificación: ECOMENJA

Relación de ingredientes incluidos en el certificado por centro:

Escola Camins en Corro D'Avall (Barcelona)
Escola Vaixell Burriac (Vilassar de Mar)
Escola Mogent La Roca (La Roca del Vallès)
Oriol Martorell 1ª y 2ª (Barcelona)
El Til.ler (Bellaterra)
Escola Pérez Sala (Viassar de Mar)
Escola El Martinet (Ripollet del Vallés)

Escola Mogent La Roca (La Roca del Vallès)

Aceite:	Oliva, girasol
Aceitunas:	Verdes laminadas, negras laminadas
Azúcar dorado	
Carne de cerdo:	Rabo, huesos, oreja.
Carne de Pollo:	Ala, carcasas.
Carne de ternera:	Huesos.
Cereales:	Arroz blanco, arroz integral, sémola de maíz (polenta), mijo, trigo forment, cous-cous blanco, cous-cous integral.
Chocolate:	Chocolate en polvo.
Espicias:	Pimienta, pimentón, canela en polvo y en rama, orégano, curri, laurel, tomillo, hierbas provenzales, comino.
Frutas:	Aguacate, albaricoque, caqui, ciruela, cereza, fresa, granada, higo, kiwi, limón, mandarina, manzana, melocotón, melón, naranja, níspero, pera, plátano, uva y sandía
Frutos secos	uvas pasas, castaña.
Harinas	De trigo, de maíz, de garbanzo
Huevo:	Huevo fresco
Lácteos:	Yogurt, queso, leche semidesnatada de vaca, leche vegetal de soja, postre de soja, leche vegetal de cebada sin gluten.
Legumbres secas:	lenteja (verde y roja), garbanzo, alubias.
Miel:	
Pan y derivados:	Base de pizza, base de pizza sin gluten, pan sin gluten.
Pasta:	Macarrones, conchas, espaguetis, espirales blancos, espirales integrales, galets, pistones, fideos, fideos integrales, canelones, lasaña, espaguetis sin gluten, espirales sin gluten, macarrones sin gluten, fideos sin gluten, lasaña sin gluten.
Sal	
Semillas:	Lino, pipas de girasol, sésamo, pipas de calabaza.
Verduras y hortalizas:	Acelga, achicoria, albahaca, ajo, ajo tierno, alcachofa, apio, apio-rábano (céleri), berenjena, brócoli, brócoli romanesco, calabacín, calabaza, calçot, cebolla, champiñón, chirivía, col, coliflor, escarola, espárragos, espinaca, guisantes, habas, hinojo (bulbo), jengibre, Kale, judía verde, lechuga, lombarda, maíz, boniato, nabo, níscolo, patata, pepino, perejil, pimienta roja, pimienta verde, puerro, rabanito, rábano, remolacha, tomate (fresco y en conserva), zanahoria.
Vegetarianos	Frankfurt, picada de seitán y tofu, seitán, tempeh, tofu, tofu ahumado, hamburguesas (seitán+calabaza, seitán+zanahoria, seitán+queso, tofu+espinacas, tofu+shiitake, tofu+setas, garbanzo, quinoa+arroz, mijo, seitán+champiñón), vegenugets (tofu+queso, tofu+shiitake), germinados, alga kombu deshidratada, tempe macerado con tamari, tempe ahumado, tempe rebosado, albóndigas de tofu, albóndigas de seitán, croquetas mijo, mortadela vegetal
Vinagre:	De manzana
Zumos:	Mandarina, naranja, manzana, pera, limonada
Otros:	Dulce de membrillo, tamari

En Valencia a 23 de diciembre de 2020



INTERECO
c/ Espinosa 8
46008 Valencia
C.I.F. G 125 754 60
www.interecoweb.com

Alexandra Verdu-Bütikofer
Presidenta de INTERECO

No está autorizada la reproducción parcial de este documento.
El presente documento es propiedad de INTERECO, y deberá remitirse al mismo en caso de requerirse.