

ALÉRGENOS*



Información de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias conforme al **Reglamento (UE) 1169/2011** correspondiente a:

Menú General Privado Transportado

Abril 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 9</p> <p>1°. Macarrones con calabacín, pimiento y tomate. Gluten, Huevos(T)</p> <p>2°. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1°. Sopa reina con mollitas de gallina, garbanzos y lluvia Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2°. Fogonero a la romana Gluten, Huevos, Pescado Patatas al vapor Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1°. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2°. Tortilla de jamón Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1°. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2°. Pechuga de pollo a la plancha - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1°. Arroz de verdura con guisantes, judías verdes y pimiento ecológico -</p> <p>2°. Caella a taquitos con tomate Crustáceos(T), Pescado, Moluscos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>Ensalada Sulfitos 1°. Sopa marinera con mollitas de pescado y fideos Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2°. Albóndigas guisadas con pimiento y carlota Gluten, Sulfitos Patatas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1°. Lentejas estofadas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2°. Bacalao al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1°. Arroz con pollo y pimiento. -</p> <p>2°. Tortilla de patata Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1°. Espirales con atún y tomate Gluten, Huevos(T), Pescado</p> <p>2°. Filete de ternera asado en su jugo Soja Carlota -</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1°. Crema de verduras natural con remolacha Sulfitos</p> <p>2°. Merluza con rebozado casero al estilo inglés Gluten, Pescado Patatas con brócoli al vapor Sulfitos</p> <p>Tarta de manzana. Gluten, Leche, Huevos Pan integral Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1°. Sopa juliana con apio ecológico y letras Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2°. Lomo de cerdo asado al horno en su jugo con guisantes - Patatas dado Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1°. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</p> <p>2°. Filete de marrajo con empanado casero Gluten, Crustáceos(T), Huevos, Pescado, Moluscos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1°. Crema de espinacas natural popeye Sulfitos</p> <p>2°. Muslo de pollo al horno encebollado - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1°. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2°. Magro estofado con tomate y judías verdes con champiñones -</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1°. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevos</p> <p>2°. Ventresca de merluza a las finas hierbas Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>

Día 30

1º. Fideuá campellera con atún y calamar

Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos

2º. Tortilla de calabacín

Huevos

Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino

Sulfitos

Lácteo

Leche

Pan

Gluten

Un alérgeno* es un componente que puede provocar alergia o intolerancia a personas sensibles a dicho compuesto. Por lo general, los alérgenos* no son sustancias problemáticas en personas sanas. En esta tabla, la **presencia del alérgeno**, o de **trazas (T)** (debido a contacto cruzado), no siempre significa que la receta contenga ese alimento, sino que forma parte (en pequeñas cantidades) de la composición del ingrediente utilizado. En España, sólo el 5% de la población presenta algún tipo de alergia alimentaria. El 95% restante no presenta ninguna complicación al consumir dichos alérgenos*.

© COES COMEDORES ESCOLARES - C/ Dr. Isidoro de Sevilla, 72 (P. Ind. Rabasa) - 03009 Alicante - Tlf. 965 10 45 34 - 965 10 06 48 - Fax. 965 10 65 32

www.comedoresescolares.com