



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

Menú General Privado Transportado

Febrero 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p>Día 1</p> <p>1º. Espirales con verduras a las finas hierbas y tomate. Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con guisantes Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan integral Gluten</p>
<p>Día 4</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos. Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo Ensalada mézclum con tomate cherry, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con <i>cebolla ecológica</i> - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes y coliflor. - 2º. Filete de merluza en salsa verde Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Judías estofadas con acelgas. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Patatas panadera. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Crema de puerro natural. Sulfitos</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan integral Gluten</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. Gluten, Huevos(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Ventresca de merluza al limón Pescado Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada. Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos Soja, Leche Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Arroz a la milanesa con jamón, guisantes y pimiento. Soja</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Crustáceo(T), Huevo(T), Pescado, Soja(T), Leche, FSecos(T), Apio(T), Mostaza(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas. Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Pollo estofado con patata y champiñón. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan integral Gluten</p>
<p>Día 18</p> <p>1º. Caracolas con bacon y tomate. Gluten, Huevos(T), Soja</p> <p>2º. Filete de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Caldo casero con lluvia y huevo duro. Gluten, Huevo, Apio</p> <p>2º. Albóndigas guisadas con judías verdes Sulfitos, Gluten Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Lentejas estofadas con acelgas. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de fogonero al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Crema de espinacas popeye. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Arroz blanco con frijoles. Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2º. Escalopa Soja, Leche, Huevo, Gluten Patatas habaneras. Sulfitos</p> <p>Banana - Pan integral Gluten</p>

Día 25	Día 26	Día 30	Día 31
1º. Sopa de cocido con garbanzos y fideos. Gluten, Huevo(T), Apio	1º. Olla de legumbres. Gluten, Sulfitos	1º. Arroz con pollo y pimiento verde ecológico . -	1º. Crema de calabaza natural con picatostes. Sulfitos, Gluten
2º. Hamburguesa al horno Sulfitos Kétchup -	2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos	2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio	2º. Magro con tomate y carlota -
Aros de cebolla Gluten, Soja(T)	Fruta -	Fruta -	Patatas al vapor. Sulfitos
Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz. Sulfitos	Pan Gluten	Fruta -	Fruta -
Lácteo Leche Pan Gluten		Pan Gluten	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