



MENÚ RÉGIMEN BLANDA 2025/2026

Muy Sres. Nuestros:

A partir de este mes de febrero y lo que resta para este curso escolar 2025/2026, con la finalidad de normalizar e informar a los comensales, les detallamos el MENÚ DE RÉGIMEN: dieta astringente y blanda.

La propuesta es semanal, repitiéndose cada semana durante este periodo 2025/2026.

DIETA BLANDA/ASTRINGENTE

PRIMEROS PLATOS:

1º. HERVIDO DE PATATA Y CARLOTA

1º. ARROZ BLANCO

1º PASTA HERVIDA

SEGUNDOS PLATOS:

2º. PESCADO AL HORNO

2º. PECHUGA DE POLLO AL HORNO

2º TORTILLA FRANCESA

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	
1º. HERVIDO DE PATATA Y CARLOTA -	2º. PESCADO AL HORNO Pescado, Crust. (T), Mol. (T)
1º. ARROZ BLANCO -	2º. PECHUGA DE POLLO AL HORNO -
1º PASTA HERVIDA Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)	2º TORTILLA FRANCESA Huevo, Leche (T)

Atención al comensal y consultas sobre nutrición: Lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tfn 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coessl.es

© 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.es

