



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

**Menú General Privado Transportado**

**Noviembre 2018**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p><b>Día 2</b></p> <p>1º. Arroz de verduras -</p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con mollitas y fideos <b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo al limón -</p> <p>Ensalada campestre, con tomate cherry, zanahoria y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Arroz a la milanesa con jamón, pimienta y <i>guisantes ecológicos</i> <b>Soja</b></p> <p>2º. Lomo de caella a taquitos con tomate y carlota <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevos(T), Pescado</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevos</b> Ensalada mezclum con tomate, zanahoria y apio. <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al horno con verduras <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural con picatostes <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Cinta de lomo asado al horno en su jugo <b>Soja, Leche</b> Patatas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Espirales con bacon y tomate <b>Gluten, Huevos(T), Soja</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza al vapor <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevos</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Arroz a banda <b>Crustáceos, Pescado, Sulfitos, Moluscos</b></p> <p>2º. Filete de ternera asado en su jugo <b>Soja</b> Judías verdes salteadas. -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo al horno - Patatas deluxe. -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Caldo casero con <i>garbanzos ecológicos</i>, huevo duro y letras. <b>Gluten, Huevos, Apio</b></p> <p>2º. Filete de fogonero con rebozado casero <b>Gluten, Pescado</b> Ensalada mezclum con tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Fideuá campellera con atún y calamar. <b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos</b></p> <p>2º. Tortilla de jamón <b>Huevos</b> Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Guisado de verdura <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero <b>Gluten, Huevos, Pescado</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Olla de legumbres. <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 22</b></p> <p>1º. Arroz con magro, pimienta y <i>coliflor ecológica</i>. -</p> <p>2º. Filete de merluza al horno <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Caldo de cocido con fideos. <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b></p> <p>2º. Cocido madrileño con pollo, ternera, garbanzos, chorizo y col. <b>Apio, Sulfitos, Soja</b></p> <p>Natillas <b>Leche</b> Pan integral <b>Gluten</b></p>

Día 26	Día 27	Día 28	Día 29	Día 30
1º. Crema de espinacas natural con picatostes. <b>Gluten, Sulfitos</b>	1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. <b>Huevos</b>	1º. Judías huertanas con calabaza <b>Gluten, Sulfitos</b>	1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. <b>Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</b>	1º. Sopa juliana con lluvia. <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b>
2º. Albóndigas estofadas con carlota y champiñón <b>Gluten, Sulfitos</b> Patatas dado. <b>Sulfitos</b>	2º. Ventresca de merluza al horno <b>Pescado</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino. <b>Sulfitos</b>	2º. Pollo estofado - Patatas a lo pobre. <b>Sulfitos</b>	2º. Bacalao al horno <b>Pescado</b> Ensalada mezclum con tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b>	2º. Magro con tomate, <i>pimiento verde ecológico</i> y - Carlota. -
Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b>	Fruta - Pan <b>Gluten</b>	Fruta - Pan <b>Gluten</b>	Fruta - Pan <b>Gluten</b>	Fruta - Pan integral <b>Gluten</b>

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](http://www.comedoresescolares.com)