

ALÉRGENOS*



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

Menú General Privado Transportado

Noviembre 2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada con cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encbollada Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Macarrones con jamón y tomate Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y verduras Apio, Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con tomate Pescado</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Sopa de cocido con letras Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pollo estofado con guisantes - Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 9</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Merluza con calabacín Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Sopa de pescado con lluvia Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con zanahoria ecológica Sulfitos, Gluten</p> <p>Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T)</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo asado al horno Soja, Leche</p> <p>Patatas al ajillo Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Espirales a la carbonara Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, maíz y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada con calabacín ecológico Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Carlottitas salteadas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Arroz de verduras con judías verdes -</p> <p>2º. Calamares a la romana Molusco, Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Pescado, Apio(T), Sulfitos(T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Fideuá campellerera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Lentejas estofadas con boniato Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema natural de zanahoria Sulfitos</p> <p>2º. Magro guisado con tomate y pimiento ecológico - Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Sopa manchega con fideos Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido manchego con pollo, panceta, garbanzos y cardo Sulfitos, Apio</p> <p>Postre especial Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), FCáscara(T), Sésamo(T)</p> <p>Pan Gluten</p>

Día 30

1º. Judías huertanas con espinacas

Sulfitos, Gluten

2º. Croquetas de pollo

**Gluten, Leche, Huevo(T), Soja,
Molusco(T), Crustáceo(T),
Pescado(T)**

Ensalada de lechuga, tomate,
zanahoria y maíz

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