



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

Menú General Privado Transportado

Marzo 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>1º. Espirales con jamón y tomate Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Merluza al horno Pescado Carlotitas y champiñón -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Crema de alubias con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Leche, Soja Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor, guisantes y pimiento ecológico -</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 8</p> <p>1º. Caracolas a la carbonara con bacon Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Merluza al horno con calabacín Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Crema de champiñón natural Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Caldo casero con letras Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pollo estofado con carlota ecológica y guisantes - Patatas al vapor Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Lentejas a la castellana 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 12</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Apio, Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Varitas de salmón Gluten, Pescado, Molusco, Soja(T), Huevo(T), Crustáceo(T), Leche(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y col lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos Leche, Soja Patatas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Calamares a la romana Molusco, Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Apio(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con picatostes Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Estofado irlandés con papas Sulfitos, Gluten</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo, Leche, FSecos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con cebolla ecológica queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>Día 22</p> <p>1º. Fideua campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y col lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Crema de zanahoria natural Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Caldo casero con garbanzos ecológicos y estrellas Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con tomate Gluten, Sulfitos Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Judías huertanas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>

Día 29	Día 30	Día 31	
1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos	1º. Sopa de cocido con fideos Gluten, Huevo(T), Apio	1º. Lentejas huertanas con calabaza Gluten, Sulfitos	
2º. Merluza a la romana Gluten, Pescado, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos	2º. Cocido completo con ternera, garbanzos, col y verdura Sulfitos, Soja, Apio	2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos	
Lácteo Leche Pan Gluten	Fruta - Pan Gluten	Fruta - 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