



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

Menú General Privado Transportado

Octubre 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p>Día 1</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Huevo, Gluten, Apio</p> <p>2º. Sabroso de merluza Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T), Huevo(T), Soja(T), Leche(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T)</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 4</p> <p>1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica y picatostes Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos Soja(T), Leche(T) Patatas con champiñones Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Filete de merluza con guisantes Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Zarangollo Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Arroz con magro, pimienta y coliflor - 2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Molusco(T), Leche(T), Crustáceo(T) Ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Caracolas con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Croquetas de jamón Gluten, Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Lentejas huertanas con carlotitas Sulfitos, Gluten</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. Fideuá campellera con calamár Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Brócoli al eneldo - Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 18</p> <p>1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico y picatostes Sulfitos, Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encibollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Ensalada de pasta con atún Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Garbanzos estofados con chorizo y judías verdes Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Judías pintas ahumadas Gluten, Sulfitos, Soja</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Carlotitas salteadas - Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T) Ensalada campesite con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>

Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 29
1º. Macarrones con pavo, tomate y queso rallado Gluten, Huevo(T), Soja(T), Leche	1º. Sopa juliana con letras Apio, Gluten, Huevo(T)	1º. Arroz de verduras con garrofó y pimiento ecológico -	1º. Olla de legumbres con acelgas Gluten, Sulfitos	1º. Crema de calabaza natural Sulfitos
2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos	2º. Albondiguillas estofadas con tomate y patatas Gluten, Sulfitos	2º. Bacalao a la riojana Pescado Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos	2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado	2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Sésamo(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T)
Lácteo Leche Pan Gluten	Fruta - Pan Gluten	Fruta - 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