



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

Menú General Privado Transportado

Febrero 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>Día 1</p> <p>1º. Crema de espinacas natural con picatostes Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Leche, Huevo, Soja(T), Sésamo(T) Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Magro al chilindrón con cebolla ecológica, pimienta Soja Patatas de río al romero Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes y coliflor -</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 7</p> <p>1º. Lazos con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Judías huertanas con espinacas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Sopa a la marinera con fideos Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de garbanzos ecológicos con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha Soja(T), Leche(T) Guisantes - Lechuga Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T) Ensalada campestre con zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 14</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón y patatas Sulfitos, Gluten</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Lentejas a la castellana con acelgas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T), Leche(T) Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado a la riojana Soja, Leche Carlotitas ecológicas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de alubias con coliflor y verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la romana Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz tres delicias Huevo, Soja, Leche</p> <p>2º. Pollo agridulce Sulfitos Pan de gamba Crustáceo, Huevo, Gluten(T), Leche(T), Soja(T), Apio(T)</p> <p>Postre especial - Pan Gluten</p>
<p>Día 21</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encibollada Sulfitos Ensalada de lechuga, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos, judías verdes y verdura Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Olla de legumbres con bacon Sulfitos, Gluten, Soja</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Sopa de cocido con fideos Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cocido completo con jamoncito de pollo, garbanzos, col y verduras Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>

Día 28

1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado

Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche

2º. Filete de merluza con calabacín

Pescado

Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio

Sulfitos, Apio

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