



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

**Menú General Privado Transportado**

**Octubre 2022**

| Lunes   | Martes  | Miércoles   | Jueves   | Viernes   |
|---|---|---|--|---|
| <p><b>Día 3</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural con <b>cebolla ecológica</b> y picatostes<br/><b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos<br/><b>Soja(T), Leche(T)</b><br/>Patatas a la brava<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>  | <p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Olla de legumbres<br/><b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Varitas de merluza<br/><b>Pescado, Gluten, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</b><br/>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p> | <p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes<br/><b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata<br/><b>Huevo</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>                                      | <p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado<br/><b>Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche</b></p> <p>2º. Filete de merluza al limón<br/><b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b><br/>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y maíz<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>                         | <p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos<br/><b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha<br/>-<br/>Zarangollo<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>  |
| <p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Caracolas con verduras y tomate<br/><b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Croquetas de pollo<br/><b>Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T)</b><br/>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio<br/><b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Lácteo<br/><b>Leche</b><br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>                               | <p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas<br/><b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla francesa<br/><b>Huevo</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio<br/><b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>   | <p><b>Día 12</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTIVO</b></p>  | <p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con guisantes<br/><b>Gluten, Sulfitos</b><br/>Patatas<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>  | <p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Caldo casero con <b>garbanzos ecológicos</b> y piñones de pasta<br/><b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno tomate<br/><b>Pescado</b><br/>Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y queso<br/><b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p> |
| <p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Crema a la marinera con abadejo, <b>calabacín ecológico</b> y picatostes<br/><b>Sulfitos, Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno encibollada<br/><b>Sulfitos</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo<br/><b>Leche</b><br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p> | <p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia<br/><b>Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero<br/><b>Gluten, Pescado</b><br/>Patatas al ajillo<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>                                    | <p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar<br/><b>Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno<br/><b>Soja, Leche</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio<br/><b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p> | <p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro<br/><b>Huevo</b></p> <p>2º. Calamares a la romana<br/><b>Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Apio(T), Molusco, Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T)</b><br/>Ensalada campestre con zanahoria, pepino y remolacha<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p> | <p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos<br/><b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo<br/>-<br/>Carlottitas al eneldo<br/>-</p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>   |
| <p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Espirales con pavo y tomate<br/><b>Gluten, Huevo(T), Soja, Leche</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega<br/><b>Pescado</b><br/>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo<br/><b>Leche</b><br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>   | <p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas<br/><b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Magro al chilindrón con <b>zanahoria ecológica</b><br/><b>Soja</b><br/>Patatas a lo pobre<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>                                  | <p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Lentejas estofadas con espinacas<br/><b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín<br/><b>Huevo</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>  | <p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Arroz con judías pintas y coliflor<br/>-</p> <p>2º. Croquetas de bacalao<br/><b>Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado</b><br/>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>   | <p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural<br/><b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Salchichas frankfurt<br/><b>Soja(T), Leche(T)</b><br/>Cortezas variadas<br/><b>Gluten</b></p> <p>Fruta<br/>-<br/>Pan<br/><b>Gluten</b></p>   |

**Día 31**

1º. Sopa de ajo con huevo duro y fideos

**Apio, Gluten, Huevo(T)**

2º. Pollo a la jardinera

-

Patatas

**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 · Tif. 965 10 45 34 · 965 10 06 48 · Fax. 965 10 65 32

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