

ALÉRGENOS*



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

Menú General Privado Transportado

Marzo 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Día 3 1º. Espirales con verdura y tomate Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T) 2º. Tortilla francesa Huevo, Leche Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 4 1º. Crema de calabacín natural. Sulfitos 2º. Lomo asado en su jugo Soja, Leche (T) Carlottas al eneldo - Fruta - Pan Gluten	Día 5 1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten 2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 6 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T), Sulfitos Zarangollo Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 7 1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes Sulfitos, Gluten 2º. Filete de merluza con tomate Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 10 1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encabollada Sulfitos Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y aceitunas Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 11 1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y conchitas Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Abadejo con rebozado casero Gluten, Pescado, Crust., Mol. Patatas a la gallega Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 12 1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Fideuá campellerera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 14 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio Ensalada campestre con zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 17 1º. Espaguetis integrales a la boloñesa con queso. Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T), Leche 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 18 1º. Crema de espinacas natural Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 19 FESTIVO	Día 20 1º. Sopa juliana con estrellas Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Magro al chilindrón con pimiento ecológico Soja, Gluten Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 21 1º. Lentejas huertanas con acelgas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 24 1º. Caracolas con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Croquetas de pollo Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos Lácteo Leche Pan	Día 25 1º. Judías huertanas con espinacas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo, Leche Ensalada de lechuga, tomate, carlota y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 26 1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero y cebolla ecológica . Sulfitos 2º. Filete de merluza con tomate Pescado, Crust., Mol. Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y queso Sulfitos, Leche	Día 27 1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 28 1º. Arroz a banda con mejillones Pescado, Crust., Mol. 2º. Bacalao rebozado Pescado, Gluten, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Mostaza (T) Tomatitos caramelizados - Postre especial Leche, Frutos de Cáscara (T), Soja (T), Cacahuete (T), Huevo (T), Gluten (T) Pan Gluten

Gluten

Día 31

1º. Sopa a la marinera con lluvia
Pescado, Gluten, Huevo(T), Soja
(T), Mostaza (T), Crustáceo,
Molusco(T)
2º. Albóndigas de pollo con tomate
y carlota
Gluten, Sulfitos, Soja
Patatas a lo pobre
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