

ALÉRGENOS*



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

Menú General Privado Transportado

Noviembre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Día 1 FESTIVO
Día 4 1º. Lentejas huertanas con espinacas. Sulfitos, Gluten 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio Ensalada campestre con maíz, zanahoria y lombarda. Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 5 1º. Arroz meloso con alubias y judías verdes. Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de patata Huevo Brócoli al eneldo - Fruta - Pan Gluten	Día 6 1º. Sopa de pescado con lluvia. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Muslo de pollo en su jugo - Patatas a lo pobre. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 7 1º. Macarrones integrales con calabacín ecológico y tomate. Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Crust., Mol. Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 8 1º. Crema de verduras natural de temporada. Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche Fruta - Pan Gluten
Día 11 1º. Judías huertanas con cebolla ecológica . Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas y apio. Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 12 1º. Espaguetis integrales a la boloñesa con queso rallado. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Leche 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada campestre con zanahoria, maíz y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Crema de espinacas natural. Sulfitos 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T) Patatas al curry. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 14 1º. Ensalada marinera con atún Sulfitos, Pescado 2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. Huevo Fruta - Pan Gluten	Día 15 1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido madrileño con garbanzos, col, magro y panceta. Sulfitos, Soja, Apio Postre especial Gluten, Huevo, Leche, Soja, Mostaza (T) Pan Gluten
Día 18 1º. Lentejas huertanas con acelgas. Sulfitos, Gluten 2º. Fogonero con tomate Pescado, Crust., Mol. Ensalada mézclum con zanahoria, apio y aceitunas. Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 19 1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Lomo asado en su jugo Soja(T), Leche(T) Arroz al curry - Fruta - Pan Gluten	Día 20 1º. Potaje de garbanzos. Sulfitos, Gluten 2º. Croquetas de pollo Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 21 1º. Espirales integrales con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 22 1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero. Sulfitos 2º. Albóndigas de pollo al chilindrón con patatas Sulfitos, Gluten, Soja Fruta - Pan Gluten
Día 25 1º. Fideuá campellerà con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)	Día 26 1º. Crema de calabacín natural Sulfitos 2º. Abadejo con rebozado casero	Día 27 1º. Lingote de queso fresco con membrillo y ensalada con lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos, Leche 2º. Arroz de verdura con coliflor y	Día 28 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. Apio, Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Pollo estofado con champiñón	Día 29 1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, tomate,

2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda. Sulfitos	Pescado, Crust. Mol., Gluten Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos	pimiento ecológico -	- Patatas. Sulfitos	zanahoria y maíz Sulfitos
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