



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

Menú General Privado Transportado

Octubre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>Día 1</p> <p>1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Crema de guisantes. Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado en su jugo Soja, Leche (T)</p> <p>Carlottas al eneldo -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T)</p> <p>Zarangollo Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 7</p> <p>1º. Crema de calabacín natural Sulfitos</p> <p>2º. Filete de merluza a la romana Pescado, Crust., Mol., Gluten, Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Lentejas huertanas con calabaza. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Croquetas de pollo Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Apio, Frutos de cáscara</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Caldo casero con garbanzos ecológicos y piñones de pasta Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno Pescado</p> <p>Patatas bravas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 14</p> <p>1º. Crema a la marinera con abadejo y cebolla ecológica. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Gluten, Pescado, Crust., Mol.</p> <p>Patatas a la gallega Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T)</p> <p>Ensalada campestre con zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Pollo a la jardinera Gluten</p> <p>Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 21</p> <p>1º. Espaguetis integrales a la boloñesa con queso. Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T), Leche</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica Soja, Gluten</p> <p>Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Queso fresco aliñado al orégano con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Arroz de verduras con coliflor -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>

Día 28	Día 29	Día 30	Día 31
1º. Sopa a la marinera con lluvia Pescado, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Crustáceo, Molusco(T)	1º. Judías huertanas con espinacas Sulfitos, Gluten	1º. Espirales con verduras y tomate Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T)	1º. Crema de calabaza terrorífica Sulfitos
2º. Albóndigas con tomate y carlota Gluten, Sulfitos	2º. Tortilla francesa Huevo	2º. Filete de merluza al ajillo con carlotitas Pescado, Crust., Mol.	2º. Flamenquín de pollo escalofriante Soja, Gluten, Sulfitos
Patatas a lo pobre Sulfitos	Ensalada de lechuga, tomate, carlota y pepino Sulfitos	Ensalada de lechuga, maíz, lombarda y aceitunas Sulfitos	Ensalada de lechuga, tomate y apio Sulfitos, Apio
Lácteo Leche	Fruta -	Fruta -	Fruta -
Pan Gluten	Pan Gluten	Pan Gluten	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