



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

Menú General Privado Transportado

Diciembre 2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p>Día 1</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos. Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñones Gluten Patatas dado Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 4</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Cinta de lomo asada en su jugo - Arroz blanco - Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Lentejas estofadas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Caella a taquitos con tomate Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Sopa juliana con letras Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche, Sulfitos(T) Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Arroz de verdura con judías verdes, guisantes y pimiento ecológico - 2º. Ventresca de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Crema de zanahoria natural con picatostes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha encebollada - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Espirales con calabacín, champiñón y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Fogonero al horno Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>

Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22
1º. Fideuá campellerera con atún y calamar Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Moluscos	1º. Potaje de garbanzos con calabaza Gluten, Sulfitos	1º. Crema de espinacas con cebolla ecológica Gluten, Sulfitos	1º. Ensalada marinera con campestre, tomate, zanahoria, pepino, atún y ½ huevo duro. Pescado, Sulfitos, Huevo	1º. Caldo de Navideño con relleno y fideos Gluten, Huevos(T), Apio
2º. Tortilla de patata Huevos Judías verdes y carlotita baby -	2º. Filete de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio	2º. Muslo de pollo al horno - Ensalada italiana de lechuga, tomate, pasta, zanahoria y aceitunas negras Sulfitos, Gluten, Huevo(T)	2º. Arroz con magro, pimiento y guisantes -	2º. Pizza COES de jamón y queso Gluten, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos
Lácteo Leche Pan Gluten	Fruta Pan Gluten	Fruta Pan Gluten	Fruta Pan Gluten	Dulces Leche, Soja Refresco -

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