



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

Menú General Privado Transportado

Noviembre 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y carlota Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Judías estofadas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Espirales con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Filete de merluza al horno Pescado Guisantes con <i>cebolla ecológica</i> -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 8</p> <p>1º. Sopa a la marinera con fideos Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Muslo de pollo asado a las finas hierbas - Carlotitas -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas huertanas con <i>calabaza ecológica</i> Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con calabacín Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de verduras natural con alubias Sulfitos</p> <p>2º. Roti de pavo asado en su jugo Soja, Gluten Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Arroz con magro, pimienta u judías verdes -</p> <p>2º. Boquerones en tempura Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de atún Huevo, Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Plumas a la crema con bacon y champiñón Gluten, Huevo(T), Soja, Leche</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con tomate Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas de pollo con <i>zanahoria ecológica</i> Sulfitos, Gluten Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Sopa de cocido con estrellas Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con garbanzos, magro y col Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 22</p> <p>1º. Fideuá campellerera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Arroz de verduras con <i>pimiento ecológico</i>, coliflor y judías verdes -</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Olla montañesa Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Pechuga de pollo al romero - Puré de boniato Sulfitos, Leche</p> <p>Postre especial Leche, Gluten, Huevo, F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>

Día 29	Día 30
1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia	1º. Crema de verduras con garbanzos y coliflor
Gluten, Huevo, Apio	Sulfitos
2º. Sabroso de merluza	2º. Lomo a la plancha con ajitos
Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T), Huevo(T), Soja(T), Leche(T)	Soja(T), Leche(T)
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda	Carlottitas con guisantes
Sulfitos	-
Lácteo	Fruta
Leche	-
Pan	Pan
Gluten	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