

ALÉRGENOS*



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

Menú General Público Transportado

MARZO 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Día 1 1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten 2º. Varitas de merluza Pescado, Crustáceo (T), Huevo (T), Leche (T), Moluscos (T), Gluten Ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten
Día 4 1º. Sopa de pescado con letras Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Muslo de pollo a las finas hierbas - Patatas a la brava Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 5 1º. Lentejas huertanas con espinacas Sulfitos, Gluten 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 6 1º. Crema de calabaza ecológica natural Sulfitos 2º. Albóndigas estofadas Gluten, Sulfitos Guisantes y carlotitas al tomillo - Fruta - Pan Gluten	Día 7 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 8 1º. Espirales con verduras salteadas Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Filete de merluza al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten
Día 11 1º. Crema a la marinera con abadejo y calabacin ecológico Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 12 1º. Potaje de garbanzos. Sulfitos, Gluten 2º. Crujientes de merluza. Pescado, Crustáceo (T), Huevo (T), Leche (T), Moluscos (T), Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Sopa minestrone con lluvia Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja (T) 2º. Fogonero a la romana Gluten, Pescado, Huevo Patatas al ajillo Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 14 1º. Fideuá campellera 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 15 1º. Ensalada primavera con queso Sulfitos, Leche 2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo Fruta - Pan Gluten
Día 18 1º. Arroz de verduras - 2º. Croquetas de pollo Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 19 FESTIVO	Día 20 1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col Sulfitos, Apio, Soja Fruta - Pan Gluten	Día 21 1º. Judías huertanas con cebolla ecológica Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 22 1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada mézclum con zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten
Día 25 1º. Lentejas a la castellana Sulfitos, Gluten 2º. Boquerones en tempura	Día 26 1º. Crema de espinacas natural Sulfitos	Día 27 1º. Sopa de ajo y lluvia Apio, Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T)	Día 28 FESTIVO	Día 29 FESTIVO

**Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T),
Crustáceo(T), Molusco(T)**
Ensalada mézclum con zanahoria y
aceitunas
Sulfitos

2º. Tortilla de patata
Huevo
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
y queso fresco
Sulfitos, Leche

2º. Pechuga de pollo empanada
Gluten, Soja(T)
Zarangollo
Sulfitos

JUEVES SANTO

Lácteo
Leche
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