



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

**Menú General Privado Sin Cenas**

**Mayo 2022**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 2</b></p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes y coliflor -</p> <p>2º. Ventresca de merluza con calabacín <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 3</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo a la plancha <b>Soja(T), Leche(T)</b> Patata a las finas hierbas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Hervido de brócoli <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al vapor <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con boniato y <b>cebolla ecológica</b> <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada mézclum con zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Cocido completo con magro, garbanzos y verdura <b>Sulfitos, Soja, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Crema de zanahoria natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Fogonero a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Menestra de verduras <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada <b>Sulfitos</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Magro al chilindrón con <b>pimiento ecológico</b> <b>Soja</b> Patatas a lo pobre <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos, judías verdes y verduras <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega <b>Pescado</b> Ensalada campestre con zanahoria y lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Fideuá campellerera con calamar <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Leche, Soja</b> Carlotitas al eneldo -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la marinera <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada mézclum con zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Crema de <b>calabacín ecológico</b> natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con patatas <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Ensalada campesina con queso fresco y membrillo <b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Sopa juliana con letras <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha -</p> <p>Patatas a la brava <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con mejillones y fideos <b>Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo asado al horno <b>Soja(T), Leche(T)</b> Judías verdes -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Arroz a la milanesa con guisantes y pimiento <b>Soja, Leche</b></p> <p>2º. Fogonero al horno con tomate <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Judías a la bretona <b>Sulfitos, Gluten, Soja</b></p> <p>2º. Tortilla de atún <b>Huevo, Pescado</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Hervido de alcachofas <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al limón <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y lombarda <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Crema de espinacas natural con <b>zanahoria ecológica</b> <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo al horno en su jugo -</p> <p>Patatas panadera <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>

Día 30	Día 31
1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia <b>Apio, Gluten, Huevo</b>	1º. Ensalada campera <b>Sulfitos, Pescado, Huevo</b>
2º. Ventresca de merluza a la riojana <b>Pescado</b>	2º. Judías pintas con boniato <b>Sulfitos, Gluten</b>
Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b>	
Lácteo <b>Leche</b>	Fruta
Pan <b>Gluten</b>	-
	Pan <b>Gluten</b>

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 · Tif. 965 10 45 34 · 965 10 06 48 · Fax. 965 10 65 32

[www.comedoresescolares.com](http://www.comedoresescolares.com)