

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE
ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011

DESCRIPCIÓN

Gluten	Crustáceos y sus derivados	Huevos y sus derivados	Pescado y sus derivados	Cacahuetes y sus derivados	Soja y sus derivados	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Frutos con cáscara	Apio y sus derivados	Mostaza y sus derivados	Sésamo y sus derivados	Sulfitos	Altramuces y sus derivados	Moluscos y sus derivados
--------	----------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------------	----------------------	---	--------------------	----------------------	-------------------------	------------------------	----------	----------------------------	--------------------------

Primera semana: 2 raciones de cereales; 2 raciones de pescado; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo;
2 raciones de legumbres; 2,75 raciones de verduras y 5 raciones de frutas (frutas de temporada).

01. Macarrones con tomate y queso (ECO).
Tortilla de patatas con tomate natural.

C

C

C

02. Lentejas estofadas con arroz y verdura (ECO).
Lomos de bacalao al horno con tomate.

C

03. Crema de zanahoria y verduras (ECO).
Pollo asado con patatas fritas.

04. Arroz blanco con tomate (ECO).
Lenguado al horno con ensalada.

C

05. Judías verdes rehogadas con jamón.
Lomo asado con salsa y patatas fritas.

T

Segunda semana: 3 raciones de cereales; 1 ración de pescado; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo;
2 raciones de legumbres; 2,75 raciones de verduras; 4-5 raciones de frutas (frutas de temporada) y 1 ración de lácteo.

06. Arroz con judías verdes (ECO).
Pollo al horno con patatas fritas.

07. Sopa de estrellas (ECO)

Garbanzos (Cocido completo con verduras) (ECO).

C

T

08. Puré de verduras (ECO).

Redondo de ternera o albóndigas (*) de ternera con verduras y patatas chips.

C*
Alb.

C*
Alb.

09. Lentejas con arroz (ECO).

Tortilla de patatas con tomate natural.

C

10. Espirales de colores con tomate y queso (ECO).

Lomitos de rape al horno con ensalada.

C

T

T

C

C

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011

DESCRIPCIÓN	Gluten	Crustáceos y sus derivados	Huevos y sus derivados	Pescado y sus derivados	Cacahuetes y sus derivados	Soja y sus derivados	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Frutos con cáscara	APIO y sus derivados	Mostaza y sus derivados	Sésamo y sus derivados	Sulfitos	Altramuces y sus derivados	Moluscos y sus derivados
Tercera semana: 1,5 raciones de cereales; 2 raciones de pescado; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 3 raciones de verduras y 5 raciones de frutas (frutas de temporada).														
11. Puré de verduras (ECO). Merluza al horno con arroz pilaw.				C										
12. Judías blancas con zanahoria y patatas (ECO). Lomo de cerdo asado con patatas fritas.														
13. Macarrones con tomate y queso (ECO). Pollo asado con patatas fritas.	C		T				C							
14. Garbanzos con verduras (ECO). Fletan al horno con ensalada de arroz.														
15. Puré (o menestra) de verduras (ECO). Tortilla francesa con tomate natural (ECO).			C											
Cuarta semana: 2,5 raciones de cereales; 2 raciones de pescado; 7,5 raciones de carnes; 4 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 2,5 raciones de verduras; 4 raciones de frutas (frutas de temporada) y 1 ración de lácteo.														
16. Espirales de colores con tomate y queso (ECO). Perca al vapor con ensalada.	C		T	C			C							
17. Lentejas estofadas con verduras (ECO). Tortilla de patata con tomate natural.			C											
18. Judías verdes rehogadas con jamón. Redondo de ternera con patatas fritas.														
19. Sopa de fideos integrales (ECO). Garbanzos (Cocido completo con verduras) (ECO).	C		T											
20. Arroz con judías verdes (ECO). Calamares a la andaluza con ensalada.	C	T		C										
Total mes (media de 20 días): 9 raciones de cereales; 7 raciones de pescado; 1,5 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 8 raciones de legumbres; 11 raciones de verduras; 18 raciones de frutas (frutas de temporada) y 2 raciones de lácteos.														