

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	Cacahuets y sus derivados	Soja y sus derivados	Leche y sus derivados (incluida la	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 ½ raciones de cereales; 1,5 raciones de pescado; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4,5 raciones de verduras 4 raciones de frutas (frutas de temporada); y 1 ración de lácteo														
01. Macarrones con tomate y queso . Lomo de cerdo asado con patatas y calabacín horno.	C						C							
02. Lentejas castellanas, verduras-arroz integral. (ECO) Lomo de merluza al horno con ensalada mixta.				C										
03. Judías verdes rehogadas (infantil en puré) Tortilla de patatas con ensalada de caballa.				C										
04. Sopa de fideos integrales (ECO). Garbanzos - Cocido completo con verduras.	C		T											
05. Crema de verduras. Pollo meuniere con brócoli y patatas fritas.			C					T						
Segunda semana: 2 ½ raciones de cereales; 2,5 ración de pescado; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4,5 raciones de verduras; 5 raciones de frutas (frutas de temporada); y 1 complemento lácteo.														
06. Arroz con magro y judías verdes (ECO). Lenguado al horno con ensalada mixta.				C										
07. Sopa de fideos integrales (ECO). Garbanzos - Cocido completo con verduras.	C		T											
08. Crema de calabacín. Bacalao al horno con fritada (pisto)				C										
09. Alubias blancas estofadas con verduras (ECO). Tortilla de calabacín con ensalada de caballa.			C	C										
10. Espirales de colores con tomate y queso (ECO). Pavo braseado con patatas fritas.	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	Cacahuets y sus derivados	Soja y sus derivados	Leche y sus derivados (incluida la	Frutos con cáscara	Apio y sus derivados	Mostaza y sus derivados	Sésamo y sus derivados	Sulfitos	Altramuzes y sus derivados	Moluscos y sus derivados
Tercera semana: 2 raciones de cereales; 2 raciones de pescados; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4,5 raciones de verduras 4 raciones de frutas (frutas de temporada); y 1 ración de lácteo														
11. Puré de verduras (ECO). Perca en salsa con guisantes y patatas vapor.				C										
12. Lentejas pardinas con verduras-hortalizas -chorizo. Huevos gratinados con patatas horno.			C				C							
13. Plumas integrales con tomate y queso (ECO). Pollo asado con calabacín y patatas horneadas.	C						C							
14. Sopa de fideos integrales (ECO). Garbanzos - Cocido completo con verduras.	C			C										
15. Crema de calabacín y calabaza. (ECO). Salmon al horno con ensalada mixta.			C											
Cuarta semana: 3 raciones de cereales; 2 raciones de pescados; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4 raciones de verduras; 5 raciones de frutas (frutas de temporada) y 1 complemento lácteo.														
16. Espirales de colores con tomate y queso (ECO). Boquerones en tempura con ensalada tricolor.	C	T	C	C			C							T
17. Alubias canela/pintas con verduras. Tortilla de patata con ensalada tricolor.			C											
18. Sopa de fideos integrales (ECO). Garbanzos - Cocido completo con verduras.	C		T			C								
19. Crema de calabaza Albóndigas con verduras y patatas chips.	C. ALB													
20. Arroz con magro y tomate. Calamares a la andaluza con ensalada tricolor.	C	T	C	C			C							C
Total mes (media de 20 días) : 10 raciones de cereales; 8 raciones de pescados; 8 raciones de carnes; 4 ración de huevo; 8 raciones de legumbres; 17 ½ raciones de verduras; 18-20 raciones de frutas (frutas de temporada) y 2 raciones de lácteos. (½ queso opcional)														

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	Frutos con cáscara	Apio y sus derivados	Mostaza y sus derivados	Sésamo y sus derivados	Sulfitos	Altramuces y sus derivados	Moluscos y sus derivados
-------------	--------	----------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------------	----------------------	------------------------------------	--------------------	----------------------	-------------------------	------------------------	----------	----------------------------	--------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN ESTUDIO:
27/10/2023

VERSIÓN:
7ª (KIKO)

CONFORME
EMPRESA

LEYENDA:

T: TRAZAS

BLANCO: NO CONTIENE

C: CONTIENE