

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
<p>Primera semana: 2 ½ raciones de cereales; 2 raciones de pescados; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4,5 raciones de verduras y 5 raciones de frutas (frutas de temporada) .</p>														
01. Macarrones con tomate y queso (ECO). Tortilla de patatas con ensalada de tomate natural.	C		C				C							
02. Lentejas estofadas con verduras (ECO). Emperador al horno con ensalada.				C										
03. Crema de zanahoria y verduras (ECO). Pollo asado con verduritas.														
04. Arroz blanco con tomate (ECO). Lenguado al horno con ensalada.				C										
05. Judías verdes rehogadas Lomo asado con menestra de verduras.												T		
<p>Segunda semana: 2 ½ raciones de cereales; 1 ración 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 ración de lácteo.</p>														
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). Albóndigas (*) mixtas con verduras	C* Alb.					C* Alb.								
09. Lentejas con verduras (ECO). Tortilla de patatas con ensalada de tomate natural.			C											
10. Espirales de colores con tomate y queso (ECO). Boquerones con ensalada.	C	T	C	C			C							T

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: 2 raciones de cereales; 2 raciones de pescados; 2 raciones de carnes; 1 ración de huevo; 2 raciones de legumbres; 4 raciones de verduras y 5 raciones de frutas (frutas de temporada).														
11. Puré de verduras (ECO). Merluza al horno con ensalada.				C										
12. Judías blancas con verduras y hortalizas (ECO). Lomo de cerdo asado con menestra de verduritas.														
13. Macarrones con tomate y queso (ECO). Pollo asado con calabacín y patatas.	C		T				C							
14. Garbanzos con verduras (ECO). Lomitos de rape al horno con ensalada.				C										
15. Puré (o menestra) de verduras (ECO). Tortilla con ensalada de tomate natural (ECO).			C											
Cuarta semana: 3 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.														
16. Espirales de colores con tomate y queso (ECO). Boquerones con ensalada.	C	T	C	C			C							T
17. Lentejas estofadas con verduras (ECO). Tortilla de patata con ensalada de tomate natural.			C											
18. Puré de verduras (INF) Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas chips.	C						C							
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	C			C							C
Total mes (media de 20 días): 10 raciones de cereales; 7 raciones de pescados; 8 raciones de carnes; 4 ración de huevo; 8 raciones de legumbres; 17 raciones de verduras; 18-20 raciones de frutas (frutas de temporada) y 2 raciones de lácteos.														