



## Información de los platos

LUNES, 23 DE ABRIL DE 2018

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Cazuela malagueña</b>	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pescado Plato: Primero

#### Ingredientes

Ajos  
Alcachofas  
Cebollas  
Pimientos verdes  
Zanahorias  
Pimiento seco, ñora  
Pimientos morrones  
Tomate triturado  
Patatas  
Calamares  
Fogonero  
Gambas  
Mejillón, carne  
Vino blanco  
Azafrán, hebra  
Colorante amarillo  
Laurel  
Aceite de oliva  
Fideos  
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

\* *Ajos Puerros Cebollas Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
<b>Lomo braseado</b>	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo Asado

#### Ingredientes

Cerdo, lomo  
Maíz, fécula  
Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) \*

\* *Huesos de ternera Ternera Cebollas Puerros Ajos Laurel Zanahorias Apio Tomate Agua Vino tinto Sal Tomillo*

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



## Información de los platos

Denominación

Alérgenos

### Calabacín frito

Gluten

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Calabacines

Sal

Aceite de girasol

Harina de trigo

Denominación

Alérgenos

### Manzana

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzanas

Denominación

Alérgenos

### Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.