



Información de los platos

MARTES, 24 DE ABRIL DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
--------------	-----------

Salmorejo

Gluten Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
---------	-------------------

Verduras y hortalizas

Plato: Entrante

Verduras frescas

Ingredientes

Ajos

Tomate

Vinagre

Sal

Aceite de oliva

Pan

Denominación	Alérgenos
--------------	-----------

Ensalada de pasta

Gluten Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
---------	-------------------

Pasta y cereales

Plato: Primero

Ingredientes

Aguacates

Kiwis

Piña

Pasas de corinto

Tomate

Zanahorias, rallada

Maíz dulce

Jamón cocido, '

Espirales al huevo

Queso

Brotos de soja

Manzanas

Vinagreta (elaboracion propia) *

* Cebollas o cebolleta Aceite de oliva Tomate Mango Fresas Miel Vinagre Sal

Denominación	Alérgenos
--------------	-----------

Pechuga de pollo a la parrilla

Familia	Técnica culinaria
---------	-------------------

Carnes

Plato: Segundo

Plancha

Ingredientes

Ajos

Pollo

Pimienta blanca, molida

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

Sal
Tomillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Denominación

Alérgenos

Menestra

Apio

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos
Apio
Coliflor
Habas frescas
Judías verdes
Pimientos rojos
Zanahorias, baby
Champiñones
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas, postre

Denominación

Alérgenos

Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Salmorejo

Gluten Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Entrante Verduras frescas

Ingredientes

Ajos

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

Tomate
Vinagre
Sal
Aceite de oliva
Pan

Denominación

Alérgenos

Ensalada de pasta

Gluten Lácteos Soja Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Ensaladas

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Aguacates
Kiwis
Piña
Pasas de corinto
Tomate
Zanahorias, rallada
Maíz dulce
Espirales al huevo
Queso
Brotos de soja
Manzanas
Vinagreta (elaboracion propia) *

* Cebollas o cebolleta Aceite de oliva Tomate Mango Fresas Miel Vinagre Sal

Denominación

Alérgenos

Tortilla Florentina

Huevos

Familia

Técnica culinaria

Huevos Ovolactovegetariano Plato: Segundo

Ingredientes

Ajos
Espinacas
Huevos de gallina
Sal
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Menestra

Apio

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos
Apio
Coliflor

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

Habas frescas
Judías verdes
Pimientos rojos
Zanahorias, baby
Champiñones
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas, postre

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.