



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, pera y ciruela

CONSEJOS SALVABLES

¡Arrancamos este nuevo ciclo escolar con energía! Recordemos que una alimentación saludable incluye consumir frutas y verduras, elegir cereales integrales cuando sea posible, beber agua y realizar actividad física para

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energía	Grasas	ACS
2653kj		
634kcal	20.03g	4.46g
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas
70g	16.19g	41.1g
		1.47g

lunes martes

Lechuga, pepino, maíz
Crema de verduras naturales
con patata, puerro, zanahoria y calabacín
Muslo de pollo a la cazadora
al horno con zanahoria y pimiento rojo
Fruta de temporada

CENA: Champiñón al ajillo y tacos de pescado azul con aguacate y lima. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas
Paella de verduras
con zanahoria, calabacín, champiñón y pimiento
Croquetas de pollo
con bechamel
Fruta de temporada

CENA: Pisto asado y tortilla de caballa. Fruta

jueves viernes

Lechuga, tomate, zanahoria
 Cassoulet de garbanzos
con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

CENA: Sopa juliana y sepia en salsa verde. Fruta

Lechuga, lombarda, olivas
Macarrones napolitana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo a la gallega
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

CENA: Crema de verduras y chuletas de pavo asadas. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabaza y zanahoria
Hamburguesa en salsa lionesa
de pavo y cerdo al horno con salsa de cebolla
Fruta de temporada

CENA: Judías verdes con tomate y pavo a la naranja. Fruta

Lechuga, zanahoria, remolacha
 Alubias campesinas
con puerro, zanahoria y calabacín
Tortilla de patata
Fruta de temporada

CENA: Patata al horno y magro con ajetes. Fruta

Lechuga, lombarda, maíz
 Arroz con verduras
con champiñón, coliflor y calabacín
Caprichos rebozados
de patata
Fruta de temporada

CENA: Crema de brócoli y pollo al horno. Fruta

Ensalada completa con huevo
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Macarrones integrales con salsa boloñesa gratinados con queso
con carne picada de cerdo y tomate
Yogur

CENA: Coliflor al pimentón y pescado blanco al papillote. Fruta

Lechuga, maíz, olivas
 LENTEJAS ECO con verduras
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Filete de merluza a la riojana
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

CENA: Sopa de ave y tortilla de bacalao. Fruta

Lechuga, zanahoria, maíz
Crema mediterránea
con calabacín, puerro, zanahoria y cebolla
Lomo al horno con pisto asado
con hortalizas
Fruta de temporada

CENA: Menestra y pescado azul al curry. Fruta

Lechuga, pepino, maíz
 Olleta de garbanzos con verduras temporada
Muslo de pollo a las hierbas provenzales
al horno
Fruta de temporada

CENA: Crema de verduras y pescado blanco al vapor. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria
Espaguetis integrales a la toscana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo en salsa mery con guisantes
al horno con ajo y perejil
Fruta de temporada

CENA: Calabaza asada y tortilla de queso. Fruta

Lechuga, zanahoria, remolacha
 Lentejas de la huerta
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Pizza prosciutto
de york y queso con tomate
Fruta de temporada

CENA: Crema de verduras y pescado blanco al vapor. Fruta

Lechuga, lombarda, maíz
Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patata y calabacín
Fruta de temporada

CENA: Jamoncitos de pollo asado con patatas. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas
 LENTEJAS ECO a la jardinera
con cebolla, zanahoria y calabacín
Bacalao rebozado
Fruta de temporada

CENA: Wok de verduras con pavo al horno. Fruta

Lechuga, lombarda, maíz
Macarrones integrales a la italiana
con tomate y queso
Gulash de pavo
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

CENA: Panzanella y pescado blanco en salsa. Fruta

Lechuga, maíz, olivas
Alubias a la hortelana
con verduras
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

CENA: Crema de champiñón y revuelto de huevo con calabacín. Fruta

Ensalada mediterránea
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Arroz con habas y ajetes
Yogur

Lechuga, zanahoria, remolacha
Crema de patata y puerro
Lomo a la cazuela con aroma de canela y limón
al horno
Fruta de temporada

CENA: Pizza casera de atún con acompañamiento de bastones de berenjena. Fruta

Lechuga, zanahoria, maíz
Sopa castellana con fideos integrales
de ave con huevo
Albóndigas a la santanderina
carne de ave y cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla
Fruta de temporada

CENA: Verduras asadas y huevo al plato. Fruta

Lechuga, pepino, maíz
 Crema de legumbres
de garbanzos con hortalizas
Muslo de pollo asado
al horno
Fruta de temporada

CENA: Cous cous y pescado azul al horno. Fruta

Lechuga, zanahoria, remolacha
Arroz con acelgas
Tortilla de patata
Fruta de temporada

CENA: Bravas de zanahoria y pavo al limón. Fruta

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Lletuga, cogombre, dacsa **01**
Crema de verdures naturals
amb creïlla, porro, safanòria i carabasseta
Cuixa de pollastre a la caçadora
al forn amb safanòria i pimentó roig
Fruita de temporada

SOPAR: Xampinyó a l'all i tacs de peix blau amb alvocat i llima. Fruita

Lletuga, safanòria, olives **02**
Paella de verdures
amb safanòria, carabasseta, xampinyó i pebrot
Croquetes de pollastre
amb baixamel
Fruita de temporada

SOPAR: Samfaina rostida i truita de verat. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria **03**
Cassoulet de cigrons
amb safanòria, carabasseta, ceba i pimentó
Truita espanyola
amb creïlla i ceba
Fruita de temporada

SOPAR: Sopa juliana i sépia en salsa verda. Fruita

Lletuga, llombarda, olives **04**
Macarrons napolitana
amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet de abadejo a la gallega
al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de verdures i xulles de titot rostides. Fruita

Lletuga, safanòria, olives **07**
Crema de carabassa i carlota
Hamburguesa amb salsa lionesa
de titot i porc al forn amb salsa de ceba
Fruita de temporada

SOPAR: Bajoca amb tomaca i polit a la taronja. Fruita

Lletuga, safanòria, remolatxa **08**
Fesols a la campesina
amb porro, safanòria i carabasseta
Truita de creïlla
Fruita de temporada

SOPAR: Creïlla al forn i magre amb alls tendres. Fruita

Lletuga, llombarda, dacsa **09**
Arròs amb verdures
amb xampinyó, floricol i carabasseta
Capritxos arrebossats
de pota
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de bròcoli i pollastre al forn. Fruita

010
Amanida completa amb ou
Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives i tonyina
Macarrons integrals amb salsa bolonyesa gratinats amb formatge
amb carn picada de porc i tomaca

SOPAR: Coliflor al pebre roig i peix blanc a la papillota. Fruita

Lletuga, dacsa, olives **11**
ecor LLENTIES ECO amb verdures
amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Filet de lluç a la riojana
al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita de temporada

SOPAR: Sopa d'au i truita de bacallà. Fruita

Lletuga, safanòria, dacsa **14**
Crema mediterrània
amb carabasseta, porro, safanòria i ceba
Llom al forn amb samfaina torrada
amb hortalisses
Fruita de temporada

SOPAR: Minestra i peix blau al curri. Fruita

Lletuga, cogombre, dacsa **15**
Olleta de cigrons amb verdures temporada
Cuixa de pollastre a les herbes provençals
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de verdures i peix blanc al vapor. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria **16**
Espaguetis integrals a la toscana
amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet d'abadejo en salsa mery amb pèsols
al forn amb all i julivert
Fruita de temporada

SOPAR: Carabassa rostida i truita de formatge. Fruita

Lletuga, safanòria, remolatxa **17**
Llentilles de l'horta
amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Pizza prosciutto
de york i formatge amb tomaca
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de verdures i peix blanc al vapor. Fruita

Lletuga, llombarda, dacsa **18**
Arròs amb salsa de tomaca
Truita de creïlla i carabasseta
Fruita de temporada

SOPAR: Cuixes de pollastre rostit amb creïlles. Fruita

Lletuga, safanòria, olives **21**
ecor LLENTILLES ECO a la jardineria
amb ceba, safanòria i carabasseta
Bacallà arrebossat
Fruita de temporada

SOPAR: Wok de verdures amb titot al forn. Fruita

Lletuga, llombarda, dacsa **22**
Macarrons integrals a la italiana
amb tomaca i formatge
Gulash de titot
al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita de temporada

SOPAR: Panzanella i peix blanc en salsa. Fruita

Lletuga, dacsa, olives **23**
Fesols a l'hortolana
amb verdures
Truita espanyola
amb creïlla i ceba
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de xampinyó i regirat d'ou amb carabasseta. Fruita

24
Amanida mediterrània
Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives i tonyina
Arròs amb faves i alls tendres
logurt

Lletuga, safanòria, remolatxa **25**
Crema de creïlla i porro
Llom a la cassola amb aroma de canyella i llimona
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Pizza casolana de tonyina amb acompanyament de bastons d'albergínia. Fruita

Lletuga, safanòria, dacsa **28**
Sopa castellana amb fideus integrals
d'au amb ou
Mandonguilles a la santanderina
carn de au i porc al forn amb salsa de safanòria i ceba
Fruita de temporada

SOPAR: Verdures torrades amb verdures i ou al plat. Fruita

Lletuga, cogombre, dacsa **29**
Crema de llegums
de cigrons amb hortalisses
Cuixa de pollastre rostit
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Cous cous i peix blau al forn. Fruita

Lletuga, safanòria, remolatxa **30**
Arròs amb bleades
Truita de creïlla
Fruita de temporada

SOPAR: Braves de carlota i titot a la llima. Fruita

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
/INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:
Poma, plàtan, pera i pruna

CONSSELLS SALVDABLES

Arranquem este nou cicle escolar amb energia! Recordem que una alimentació saludable inclou consumir fruites i verdures, triar cereals integrals quan sigui possible, beure aigua i realitzar activitat física per a sentir-nos millor cada dia.

- Ingredients ECO
- De temporada
- Gastronomia local
- Proteïna vegetal
- Peix sostenible
- Font d'omega 3
- Suggeriment SOPAR
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	Greix	ACS
2653kj		
634kcal	20.03g	4.46g
Hidrats de Carboni	Sucres	Proteïnes
70g	16.19g	41.1g
		1.47g

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, pepino, maíz
Crema de verduras naturales
con patata, puerro, zanahoria y calabacín
Muslo de pollo a la cazadora
al horno con zanahoria y pimiento rojo
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
Paella de verduras
con zanahoria, calabacín, champiñón y pimiento
Croquetas de pollo
con bechamel
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria
Cassoulet de garbanzos
con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, olivas
Macarrones napolitana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo a la gallega
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabaza y zanahoria
Hamburguesa de ave en salsa lionesa
al horno en salsa de cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Alubias campesinas
con puerro, zanahoria y calabacín
Tortilla de patata
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Arroz con verduras
con champiñón, coliflor y calabacín
Caprichos rebozados
de pota
Fruta de temporada

Ensalada completa con huevo
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Macarrones integrales salteados con pollo
con tomate
Yogur

Lechuga, maíz, olivas
LENTEJAS ECO con verduras
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Filete de merluza a la riojana
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, maíz
Crema mediterránea
con calabacín, puerro, zanahoria y cebolla
Pechuga de pollo en su jugo
Fruta de temporada

Lechuga, pepino, maíz
Olleta de garbanzos con verduras temporada
Muslo de pollo a las hierbas provenzales
al horno
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria
Espaguetis integrales a la toscana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo en salsa mery con guisantes
al horno con ajo y perejil
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Lentejas de la huerta
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Pizza margarita
con tomate y queso
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patata y calabacín
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
LENTEJAS ECO a la jardinera
con cebolla, zanahoria y calabacín
Bacalao rebozado
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Macarrones integrales a la italiana
con tomate y queso
Gulash de pavo
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas
Alubias a la hortelana
con verduras
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

Ensalada mediterránea
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Arroz con habas y ajetes
Yogur

Lechuga, zanahoria, remolacha
Crema de patata y puerro
Muslo de pollo al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, maíz
Sopa castellana con fideos integrales
de ave con huevo
Albóndigas de ave a la santanderina
al horno con salsa de zanahoria y cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, pepino, maíz
Crema de legumbres
de garbanzos con hortalizas
Muslo de pollo asado
al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Arroz con acelgas
Tortilla de patata
Fruta de temporada

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, pera y ciruela

CONSEJOS SALVABLES

¡Arrancamos este nuevo ciclo escolar con energía! Recordemos que una alimentación saludable incluye consumir frutas y verduras, elegir cereales integrales cuando sea posible, beber agua y realizar actividad física para

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



Lletuga, cogombre, dacsa ⁰¹
Crema de verdures naturals
 amb creïlla, porro, safanòria i carabasseta
Cuixa de pollastre a la caçadora
 al forn amb safanòria i pimentó roig
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ⁰²
Paella de verdures
 amb safanòria, carabasseta, xampinyó i pebrot
Croquetes de pollastre
 amb baixamel
 Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria ⁰³
Cassoulet de cigrons
 amb safanòria, carabasseta, ceba i pimentó
Truita espanyola
 amb creïlla i ceba
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, olives ⁰⁴
Macarrons napolitana
 amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet de abadejo a la gallega
 al forn amb salsa d'hortalisses
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ⁰⁷
Crema de carabassa i carlota
Hamburguesa d'au en salsa lionesa
 al forn en salsa de ceba
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ⁰⁸
Fesols a la campesina
 amb porro, safanòria i carabasseta
Truita de creïlla
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsa ⁰⁹
Arròs amb verdures
 amb xampinyó, floricol i carabasseta
Capritxos arrebossats
 de pota
 Fruita de temporada

¹⁰
Amanida completa amb ou
 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives i tonyina
Macarrons integrals saltats amb pollastre
 amb tomaca
 logurt

Lletuga, dacsa, olives ¹¹
LLENTIES ECO amb verdures
 amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Filet de lluç a la riojana
 al forn amb salsa d'hortalisses
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, dacsa ¹⁴
Crema mediterrània
 amb carabasseta, porro, safanòria i ceba
Pit de pollastre en el seu suc
 Fruita de temporada

Lletuga, cogombre, dacsa ¹⁵
Olleta de cigrons amb verdures temporada
Cuixa de pollastre a les herbes provençals
 al forn
 Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria ¹⁶
Espaguetis integrals a la toscana
 amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet d'abadejo en salsa mery amb pèsols
 al forn amb all i julivert
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ¹⁷
Lentilles de l'horta
 amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Pizza margarida
 amb tomaca i formatge
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsa ¹⁸
Arròs amb salsa de tomaca
Truita de creïlla i carabasseta
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ²¹
LLENTILLES ECO a la jardinera
 amb ceba, safanòria i carabasseta
Bacallà arrebossat
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsa ²²
Macarrons integrals a la italiana
 amb tomaca i formatge
Gulash de titot
 al forn amb salsa d'hortalisses
 Fruita de temporada

Lletuga, dacsa, olives ²³
Fesols a l'hortolana
 amb verdures
Truita espanyola
 amb creïlla i ceba
 Fruita de temporada

²⁴
Amanida mediterrània
 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives i tonyina
Arròs amb faves i alls tendres
 logurt

Lletuga, safanòria, remolatxa ²⁵
Crema de creïlla i porro
Cuixa de pollastre al forn
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, dacsa ²⁸
Sopa castellana amb fideus integrals
 d'au amb ou
Mandonguilles d'au a la santanderina
 al forn amb salsa de safanòria i ceba
 Fruita de temporada

Lletuga, cogombre, dacsa ²⁹
Crema de llegums
 de cigrons amb hortalisses
Cuixa de pollastre rostit
 al forn
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ³⁰
Arròs amb bleides
Truita de creïlla
 Fruita de temporada

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
 /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
 Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:
 Poma, plàtan, pera i pruna

CONSSELLS SALVDABLES

Arranquem este nou cycle escolar amb energia! Recordem que una alimentació saludable inclou consumir fruites i verdures, triar cereals integrals quan siga possible, beure aigua i realitzar activitat física per a sentir-nos millor cada dia.

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, pepino, maíz
Crema de verduras naturales
con patata, puerro, zanahoria y calabacín
Salteado de verduras con quinoa
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
Paella de verduras
con zanahoria, calabacín, champiñón y pimiento
Orly de verduras
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria
Cassoulet de garbanzos
con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, olivas
Macarrones napolitana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo a la gallega
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabaza y zanahoria
Hamburguesa de coliflor y queso
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Alubias campesinas
con puerro, zanahoria y calabacín
Tortilla de patata
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Arroz con verduras
con champiñón, coliflor y calabacín
Caprichos rebozados
de patata
Fruta de temporada

Ensalada completa con huevo
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Macarrones integrales salteados con hortalizas
con tomate
Yogur

Lechuga, maíz, olivas
LENTEJAS ECO con verduras
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Filete de merluza a la riojana
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, maíz
Crema mediterránea
con calabacín, puerro, zanahoria y cebolla
Calabacín rehogado con guarnición de arroz
Fruta de temporada

Lechuga, pepino, maíz
Olleta de garbanzos con verduras temporada
Cous cous con verduras salteadas
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria
Espaguetis integrales a la toscana
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso
Filete de abadejo en salsa mery con guisantes
al horno con ajo y perejil
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Lentejas de la huerta
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Pizza margarita
con tomate y queso
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patata y calabacín
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
LENTEJAS ECO a la jardinera
con cebolla, zanahoria y calabacín
Bacalao rebozado
Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz
Macarrones integrales a la italiana
con tomate y queso
Guisantes salteados con tomate
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas
Alubias a la hortelana
con verduras
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

Ensalada mediterránea
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún
Arroz con habas y ajetes
Yogur

Lechuga, zanahoria, remolacha
Crema de patata y puerro
Salteado de verduras con quinoa
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, maíz
Sopa minestrone con fideos integrales
sopa de verduras
Hamburguesa de coliflor y queso
Fruta de temporada

Lechuga, pepino, maíz
Crema de legumbres
de garbanzos con hortalizas
Tomate y verduras al aroma de tomillo con guarnición de arroz
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Arroz con acelgas
Tortilla de patata
Fruta de temporada

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, pera y ciruela

CONSEJOS SALVABLES

¡Arrancamos este nuevo ciclo escolar con energía! Recordemos que una alimentación saludable incluye consumir frutas y verduras, elegir cereales integrales cuando sea posible, beber agua y realizar actividad física para

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Lletuga, cogombre, dacsà ⁰¹
Crema de verdures naturals
 amb creïlla, porro, safanòria i carabasseta
Saltat de verdures amb quinoa
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ⁰²
Paella de verdures
 amb safanòria, carabasseta, xampinyó i pebrot
Orlí de verdures
 Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria ⁰³
Cassoulet de cigrons
 amb safanòria, carabasseta, ceba i pimentó
Truita espanyola
 amb creïlla i ceba
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, olives ⁰⁴
Macarrons napolitana
 amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet de abadejo a la gallega
 al forn amb salsa d'hortalisses
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ⁰⁷
Crema de carabassa i carlota
Hamburguesa de coliflor i formatge
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ⁰⁸
Fesols a la campesina
 amb porro, safanòria i carabasseta
Truita de creïlla
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsà ⁰⁹
Arròs amb verdures
 amb xampinyó, floricol i carabasseta
Capritxos arrebossats
 de pota
 Fruita de temporada

¹⁰
Amanida completa amb ou
 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsà, olives i tonyina
Macarrons integrals saltats amb hortalisses
 amb tomaca
 logurt

Lletuga, dacsà, olives ¹¹
LLENTIES ECO amb verdures
 amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Filet de lluç a la riojana
 al forn amb salsa d'hortalisses
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, dacsà ¹⁴
Crema mediterrània
 amb carabasseta, porro, safanòria i ceba
Carabasseta ofegada amb guarnició d'arròs
 Fruita de temporada

Lletuga, cogombre, dacsà ¹⁵
Olleta de cigrons amb verdures temporada
Cous cous amb verdures saltejades
 Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria ¹⁶
Espaguetis integrals a la toscana
 amb tomaca, ceba, safanòria, porro i formatge
Filet d'abadejo en salsa mery amb pèsols
 al forn amb all i julivert
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ¹⁷
Lentilles de l'horta
 amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Pizza margarida
 amb tomaca i formatge
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsà ¹⁸
Arròs amb salsa de tomaca
Truita de creïlla i carabasseta
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives ²¹
LLENTILLES ECO a la jardineria
 amb ceba, safanòria i carabasseta
Bacallà arrebossat
 Fruita de temporada

Lletuga, llombarda, dacsà ²²
Macarrons integrals a la italiana
 amb tomaca i formatge
Pèsols saltats amb tomaca
 Fruita de temporada

Lletuga, dacsà, olives ²³
Fesols a l'hortolana
 amb verdures
Truita espanyola
 amb creïlla i ceba
 Fruita de temporada

²⁴
Amanida mediterrània
 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsà, olives i tonyina
Arròs amb faves i alls tendres
 logurt

Lletuga, safanòria, remolatxa ²⁵
Crema de creïlla i porro
Saltat de verdures amb quinoa
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, dacsà ²⁸
Sopa minestrone amb fideus integrals
 sopa de verdures
Hamburguesa de coliflor i formatge
 Fruita de temporada

Lletuga, cogombre, dacsà ²⁹
Crema de llegums
 de cigrons amb hortalisses
Tomaca i verdures a l'aroma de timó amb guarnició d'arròs
 Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa ³⁰
Arròs amb bleides
Truita de creïlla
 Fruita de temporada

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
 /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
 Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

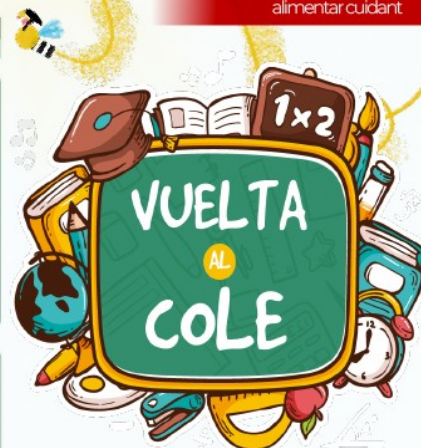
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:
 Poma, plàtan, pera i pruna

CONSILLS SALVDABLES

Arranquem este nou cycle escolar amb energia! Recordem que una alimentació saludable inclou consumir fruites i verdures, triar cereals integrals quan siga possible, beure aigua i realitzar activitat física per a sentir-nos millor cada dia.

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, pera y ciruela

CONSEJOS SALVABLES

¡Arrancamos este nuevo ciclo escolar con energía! Recordemos que una alimentación saludable incluye consumir frutas y verduras, elegir cereales integrales cuando sea posible, beber agua y realizar actividad física para

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	01 Crema de patata y zanahoria Muslo de pollo asado al horno Fruta de temporada	02 Arroz blanco al horno Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada	03 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Tortilla francesa Fruta de temporada	04 Pasta hervida Abadejo al vapor Fruta de temporada
07 Crema de zanahoria Pechuga de pollo a la plancha Fruta de temporada	08 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Tortilla francesa Fruta de temporada	09 Arroz hervido Filete de abadejo al caldo corto al horno Fruta de temporada	10 Pasta hervida Muslo de pollo al horno Yogur natural	11 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Filete de merluza al horno Fruta de temporada
14 Crema de patata y zanahoria Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada	15 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Muslo de pollo rustido al horno Fruta de temporada	16 Espaguetis hervida Abadejo al horno Fruta de temporada	17 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Fiambre de york y queso Fruta de temporada	18 Arroz blanco al horno Tortilla francesa Fruta de temporada
21 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Filete de merluza al caldo corto al horno Fruta de temporada	22 Pasta hervida Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada	23 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Tortilla francesa Fruta de temporada	24 Arroz hervido Fiambre de york y queso Yogur natural	25 Crema de patata Muslo de pollo al horno Fruta de temporada
28 Sopa de ave con fideos Pechuga de pollo a la plancha Fruta de temporada	29 Crema de patata y zanahoria Muslo de pollo asado al horno Fruta de temporada	30 Arroz blanco al horno Tortilla francesa Fruta de temporada	INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.	

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

01

Crema de creïlla i safanòria
Cuixa de pollastre torrat
 al forn
 Fruita de temporada

02

Arròs blanc al forn
Pit de pollastre en el seu suc
 Fruita de temporada

03

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Truita francesa
 Fruita de temporada

04

Pasta bollida
Abadejo al vapor
 Fruita de temporada

07

Crema de safanòria
Pit de pollastre a la planxa
 Fruita de temporada

08

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Truita francesa
 Fruita de temporada

09

Arròs bollit
Filet d'abadejo al caldo curt
 al forn
 Fruita de temporada

10

Pasta bollida
Cuixa de pollastre al forn
 logurt natural

11

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Filet d lluç al forn
 Fruita de temporada

14

Crema de creïlla i safanòria
Pit de pollastre en el seu suc
 Fruita de temporada

15

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Cuixa de pollastre rostít
 al forn
 Fruita de temporada

16

Espaguetis bollida
Abadejo al forn
 Fruita de temporada

17

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Pernil dolç i formatge
 Fruita de temporada

18

Arròs blanc al forn
Truita francesa
 Fruita de temporada

21

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Filet de lluç al caldo curt
 al forn
 Fruita de temporada

22

Pasta bollida
Pit de pollastre en el seu suc
 Fruita de temporada

23

Bollit valencià
 amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Truita francesa
 Fruita de temporada

24

Arròs bollit
Pernil dolç i formatge
 logurt natural

25

Crema de creïlla
Cuixa de pollastre al forn
 Fruita de temporada

28

Sopa d'au amb fideus
Pit de pollastre a la planxa
 Fruita de temporada

29

Crema de creïlla i safanòria
Cuixa de pollastre torrat
 al forn
 Fruita de temporada

30

Arròs blanc al forn
Truita francesa
 Fruita de temporada

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
 /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
 Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:
 Poma, plàtan, pera i pruna

CONSells SALVdABLES

Arranquem este nou cicle escolar amb energia! Recordem que una alimentació saludable inclou consumir fruites i verdures, triar cereals integrals quan siga possible, beure aigua i realitzar activitat física per a sentir-nos millor cada dia.

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.



lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

01

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

02

Triturado de ternera y sémola
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

03

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

04

Triturado de lentejas y arroz
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

07

Triturado de ave, arroz y judías verdes
con pollo, arroz y hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

08

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

09

Triturado de ternera y sémola
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

10

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

11

Triturado de lentejas y arroz
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

14

Triturado de ave, arroz y judías verdes
con pollo, arroz y hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

15

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

16

Triturado de ternera y sémola
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

17

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

18

Triturado de lentejas y arroz
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

21

Triturado de ave, arroz y judías verdes
con pollo, arroz y hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

22

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

23

Triturado de ternera y sémola
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

24

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

25

Triturado de lentejas y arroz
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

28

Triturado de ave, arroz y judías verdes
con pollo, arroz y hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

29

Triturado de pescado
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

30

Triturado de ternera y sémola
con hortalizas

• Yogur natural sin azúcar

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, pera y ciruela

CONSEJOS SALVABLES

¡Arrancamos este nuevo ciclo escolar con energía! Recordemos que una alimentación saludable incluye consumir frutas y verduras, elegir cereales integrales cuando sea posible, beber agua y realizar actividad física para

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

01

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

02

Triturat de vedella i sémola
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

03

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

04

Triturat de llentilles i arròs
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

07

Triturat d'au, arròs i bajoques
amb pollastre, arròs i hortalisses

• logurt natural sense sucre

08

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

09

Triturat de vedella i sémola
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

10

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

11

Triturat de llentilles i arròs
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

14

Triturat d'au, arròs i bajoques
amb pollastre, arròs i hortalisses

• logurt natural sense sucre

15

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

16

Triturat de vedella i sémola
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

17

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

18

Triturat de llentilles i arròs
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

21

Triturat d'au, arròs i bajoques
amb pollastre, arròs i hortalisses

• logurt natural sense sucre

22

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

23

Triturat de vedella i sémola
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

24

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

25

Triturat de llentilles i arròs
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

28

Triturat d'au, arròs i bajoques
amb pollastre, arròs i hortalisses

• logurt natural sense sucre

29

Triturat de peix
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

30

Triturat de vedella i sémola
amb hortalisses

• logurt natural sense sucre

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
/INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:
Poma, plàtan, pera i pruna

CONSells SALVdABLES

Arranquem este nou cycle escolar amb energia! Recordem que una alimentació saludable inclou consumir fruites i verdures, triar cereals integrals quan siga possible, beure aigua i realitzar activitat física per a sentir-nos millor cada dia.

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'òmega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

En aquellos casos que se lleve a cabo una dieta especial por alergia, intolerancia, cualquier otra necesidad médica o bien por motivos culturales o religiosos, y por tanto, no se puedan llevar a cabo las recomendaciones de cenas indicadas en el menú basal, y en cumplimiento del **artículo 40.4 de la ley 17/2011 de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición, a continuación, os proporcionamos propuestas para que, en los casos mencionados, las cenas ofrecidas en casa sean complementarias al menú proporcionado en el comedor.

PRIMEROS PLATOS

Si he comido:



Para cenar:



Si he comido:



Para cenar:



SEGUNDOS PLATOS

POSTRES



VALENCIA CATERING SEPTIEMBRE

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

Ⓢ El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

Rev.11 24-11-2025

Dpto. Calidad IRCO.SL

VALENCIA CATERING SEPTIEMBRE

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



ALÉRGENOS	 (1) CONTIENE GLUTEN	 CRUSTACEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA (2)	 APFO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SEMEJO	 E-X DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (3)	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCCES
1º PLATOS														
ARROZ CON ACELGAS	×		×				×		×	×		×		
ARROZ CON SETAS Y BACÓN AHUMADO	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ENSALADA CAMPERA														
ARROZ ROSSEJAT	×	×	×	×		×	×		×	×		×	×	
PATATAS AL GRATÉN	×		×		×	×	×	×		×		×		
FIDEOS A LA CAZUELA CON PESCADO	×	×	×	×		×				×			×	
ENSALADA DE GARBANZOS MEDITERRÁNEA	×	×	×	×			×		×	×		×	×	
ARROZ TRES DELICIAS	×	①	×	①		×	×	①	×	×		×		
ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS Y ATÚN	×	×	×	×			×		×	×		×	×	
ESPIRALES SALTEADOS CON HORTALIZAS	×		×			×	×			×		×		
ARROZ CON SETAS	×		×				×		×	×		×		
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON YORK	×	①	×	①		×	×	①	×	×		×		
LENTEJAS CON VERDURAS	×		×				×		×	×		×		
ARROZ CON VERDURAS	×		×				×		×	×		×		
ACELGAS A LA CATALANA						×			×			×		
FIDEUÀ DE PESCADO	×	×	×	×		×				×			×	
MACARRONES AL PESTO DE ALBAHACA	×		×		×	×	×	×		×		×		

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

① El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

VALENCIA CATERING SEPTIEMBRE

ALÉRGENOS	(1)												(2)		(3)	
	 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTACEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SESAMO	 DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUICES		
2º PLATOS:																
MUSLO DE POLLO A LA CAZADORA	×		×				×		×	×		×				
CROQUETAS DE POLLO	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
TORTILLA ESPAÑOLA			×													
FILETE DE ABADEJO A LA GALLEGA	×	×		×		×	×		×			×	×			
HAMBURGUESA EN SALSA LIONESA	×		×			×	×		×	×		×				
TORTILLA DE PATATA			×													
CAPRICHOS REBOZADOS	×	×	×	×		×	×			×		×	×			
MACARRONES INTEGRALES CON SALSA BOLOÑESA GRATINADOS CON QUESO	×	×	×	×		×	×	×	×	×		×	×			
FILETE DE MERLUZA A LA RIOJANA	×	×		×		×	×		×			×	×			
LOMO AL HORNO CON PISTO	×		×				×		×	×		×				
MUSLO DE POLLO A LAS HIERBAS PROVENZALES	×		×				×		×	×		×				
FILETE DE ABADEJO EN SALSA MERY CON GUIANTES	×	×		×		×	×		×			×	×			
PIZZA PROSCUITO	×			×		×	×			×						
TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN			×	①		①	①									
BACALAO REBOZADO	×	×		×		×	×			×			×			
GULASH DE PAVO	×		×				×		×	×		×				
ARROZ CON HABAS Y AJETES	×		×				×		×	×		×				
LOMO A LA CAZUELA CON AROMA DE CANELA Y LIMÓN	×		×		×	×	×	×	×	×		×				
ALBÓNDIGAS A LA SANTANDERINA						×						×				
MUSLO DE POLLO ASADO	×		×				×		×	×		×				

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

① El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

VALENCIA CATERING SEPTIEMBRE

ALÉRGENOS	 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 GACHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	 APO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SESAMO	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUZZES
2º PLATOS:														
MAGRO AL CURRY	×		×		×	×	×	×	×	×		×		
TORTILLA DE JAMÓN SERRANO			×									×		
MERLUZA EN ESCABECHE	×	×		×		×	×		×			×	×	
LOMO A LA ANTIGUA	×		×		×	×	×	×	×	×		×		
PIZZA DE VERDURAS Y HUEVO DURO	×			×		×	×		×	×		×		
FILETE DE MERLUZA A LA MARINERA	×	×		×		×	×		×			×	×	
POLLO EN ADOBO	×		×		×	×	×	×	×	×		×		
TORTILLA DE ATÚN		×	×	×								×	×	
FILETE DE MERLUZA AL VAPOR	×	×		×		×	×		×			×	×	
TORTILLA DE ESPINACAS			×									×		
PERCA EN SALSA	×	×		×		×	×		×			×	×	
SALTEADO DE MAGRO CON HORTALIZAS	×		×				×		×	x		×		
ABADEJO EN SALSA VERDE	×	×		×		×	×		×			×	×	
MUSLO DE POLLO AL HORNO	×		×				×		×	×		×		
TORTILLA DE YORK	×	①	×	①		×	×	①	×	×		×		
PAVO A LAS FINAS HIERBAS	×		×				×		×	×		×		
LACÓN EN ACEITE DE OLIVA	×		×		×	×	×	×	×	×		×		
FILETE DE MERLUZA AL ENELDO	×	×		×		×	×		×			×	×	
TORTILLA DE PIMIENTOS			×									×		
ROTÍ DE PAVO ASADO	×					×	×					×		
PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN	×		×				×		×	×		×		
PERCA AL ENELDO	×	×		×		×	×		×			×	×	
QUESO FRESCO CON RODAJA DE TOMATE NATURAL							×							
ABADEJO AL CALDO CORTO / FILETE DE ABADEJO AL CALDO CORTO	×	×		×		×	×		×			×	×	
PAVO ASADO	×		×				×		×	×		×		

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

① El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

ALÉRGENOS		CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCCES	
2º PLATOS:																
FILETE DE MERLUZA EN SALSA MERY	X	X		X		X	X			X			X	X		
TORTILLA FRANCESA			X													
ABADEJO EN ESCABECHE	X	X		X		X	X			X			X	X		
TORTILLA PAISANA			X							X			X			
LOMO RÚSTIDO	X		X				X			X	x		X			
MUSLO DE POLLO ASADO	X		X				X			X	X		X			
PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO	X		X				X			X	X		X			
FILETE DE ABADEJO AL VAPOR	X	X		X		X	X			X			X	X		
MACARRONES INTEGRALES SALTEADOS CON POLLO	X		X			X	X				X		X			
FILETE DE MERLUZA AL HORNO	X	X		X		X	X			X			X	X		
LOMO AL HORNO	X		X				X			X	x		X			
PIZZA VEGETAL	X			X		X	X			X	X		X			
FILETE DE MERLUZA AL LIMÓN	X	X		X		X	X			X			X	X		
FIAMBRE DE PAVO Y QUESO							X						X			
LOMO SAJONIA TROCEADO EN SALSA	X		X				X			X	X		X			
LOMO ADOBADO TROCEADO RUSTIDO	X		X				X			X	X		X			
VARITAS DE MERLUZA	X	X	X	X		X	X				X		X	X		
RODAJA DE MERLUZA	X	X	X	X		X	X				X		X	X		
ORLY DE MERLUZA RELLENA DE YORK Y QUESO	X			X		X	X									
OTROS:																
ENSALADA DE ENTRANTE (lechuga, lombarda, maíz, olivas, zanahoria, remolacha, pepino y tomate)																
POSTRES:																
YOGUR							X									
FRUTA																

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

Ⓢ El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.