

ABADEJO A LA ALBUFERA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ABADEJO A LA LLAUNA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Pescado, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ADOBO FILIPINO DE CERDO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALBÓNDIGAS A LA NAPOLITANA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUISANTES Y PATATAS CUADRO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALBÓNDIGAS CON SETAS VARIADAS



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON SAMFAINA (Calabacín, pimiento, berenjena y tomate)



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE CURRY



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Soja, Leche y derivados, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALBÓNDIGAS EN SALSA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALUBIAS BLANCAS A LA VINAGRETA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALUBIAS BLANCAS CON PUERRO Y SALSA DE CÚRCUMA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS CON SALSA DE AZAFRÁN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Soja (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ALUBIAS BLANCAS SALTEADAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ A BANDA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Crustáceos, Pescado, Moluscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ A LA MEXICANA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ AL CURRY CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ AL HORNO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Soja (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ BRUT CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ CALDOSO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Crustáceos, Pescado, Soja (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ CANTONÉS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo, Soja, Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ CON BRONOISE DE VERDURAS Y LEGUMBRETA AL CURRY



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Soja, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE TOMATE Y BERENJENA)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ CON SOFRITO DE VERDURAS Y LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ARROZ EN PAELLA CON CALAMARES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado (Trazas), Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ARROZ MELOSO DE ESPARRAGOS VERDES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Apio y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

BRÓCOLI CON PATATAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

BRÓCOLI CON PUERRO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

BRÓCOLI GRATINADO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

BRÓCOLI Y PATATAS AL VAPOR



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CAZUELA DE DADOS DE RAPE CON VERDURAS



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CHAMPIÑONES AL AJILLO



Técnica culinaria - Rehogado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CHILI DE FRIJOLES CON LEGUMBRETA Y VERDURAS



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CHOP-SUEY DE LEGUMBRETA CON ARROZ BLANCO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CHUPITO DE GAZPACHO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COCA DE VERDURAS CON BOLOÑESA DE GARBANZO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COCA DE VERDURAS CON BOLOÑESA DE LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja, Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



COCIDO CON GARBANZOS, POLLO y PATATAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



COCIDO (SIN GARBANZOS) DE POLLO, ZANAHORIA Y PATATA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COCIDO DE VERDURAS (GARBANZOS, PATATA, ZANAHORIA Y REPOLLO)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COLIFLOR CON BECHAMEL



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COLIFLOR CON PATATAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CORNETTO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten, Leche y derivados, Frutos de Cáscara (Trazas),
Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

COUS COUS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



COUS COUS CON GUISANTES, TOMATE Y CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE CALABACÍN



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas),
Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CREMA DE GARBANZOS Y COLIFLOR



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Soja (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE PATATA NATURAL



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE PUERRO Y PATATA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE PUERROS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CREMA DE PUERROS Y EMENTAL



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Leche y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CREMA DE VERDURAS (ACELGAS, BRÓCOLI, APIO Y PATATA)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Apio y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE VERDURAS (JUDÍA VERDE, PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA DE ZANAHORIAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



CREMA DE ZANAHORIAS CON ACEITE DE ALBAHACA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA FRIA DE CALABACIN



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CREMA FRÍA DE GUISANTES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CROQUETAS DE ESPINACAS



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Cacahuetes (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Altramuces (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CROQUETAS DE JAMÓN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Cacahuetes (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Altramuces (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

CROQUETAS DE POLLO



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Cacahuetes (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Altramuces (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

DADOS DE RAPE CON PATATAS Y ACEITE DE CILANTRO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

EMPEDRADO DE GARBANZOS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo, Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



EMPEDRADO DE LEGUMBRES (ALUBIAS Y ARROZ)



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA ALEMANA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Mostaza, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE ALUBIAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE ARROZ



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Soja, Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE COL



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, BROTES Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, QUESO Y TOMATE



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Leche y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ATÚN Y ACEITUNAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE LENTEJAS CON LECHUGA, TOMATE, ATÚN, HUEVO Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Huevo, Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LENTEJAS CON LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE LENTEJAS (LENTEJAS, TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA Y JUDIAS VERDES)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE PASTA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo, Pescado, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE PASTA A LA GRIEGA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE PASTA AL PESTO CON TOMATE NATURAL



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE PASTA (LECHUGA, CEBOLLA Y JAMÓN)



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja, Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE PASTA TROPICAL CON SALSA ROSA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Crustáceos, Huevo, Pescado, Soja, Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE PATATA, ZANAHORIA, TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE QUINOA CON LECHUGA Y MAÍZ



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y OLIVAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y MAÍZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA IV ESTACIONES Y ACEITE DE OLIVA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ENSALADILLA DE ARROZ



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADILLA RUSA (ENSALADILLA, ATÚN , HUEVO, ACEITUNAS Y MAYONESA)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ENSALADILLA RUSA NATURAL ALIÑADA (PATATA, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPAGUETIS CON TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPAGUETIS GRATINADOS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ESPAGUETIS (INTEGRAL) CON TOMATE Y QUESO RALLADO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPINACAS A LA CATALANA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo, Soja, Leche y derivados, Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPINACAS A LA CREMA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPINACAS CON PATATAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPIRALES (INTEGRAL) CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

ESPIRALES SALTEADOS



Técnica culinaria -



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON PATATAS A DADOS Y ARROZ BLANCO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FAJITAS DE CHILI DE ALUBIA ROJA Y LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Soja, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Soja, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FIDEUA CON VERDURITAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE ABADEJO EMPANADO



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo, Pescado, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE ABADEJO ENHARINADO



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Pescado, Soja (Trazas),
Mostaza y derivados (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE ABADEJO REBOZADO



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo, Pescado, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Moluscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE AGUJA EN SALSA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE CERDO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE CERDO AL AJILLO



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE CERDO EN SALSA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE MERLUZA A LA LLAUNA



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Pescado, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE MERLUZA A LA MARINERA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Pescado, Soja (Trazas),
Mostaza y derivados (Trazas), Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE MERLUZA AL HORNO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y RATATOUILLE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



FILETE DE POLLO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FLAMENQUINES



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Soja, Leche y derivados, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FRICANDÓ DE CERDO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FRITO MALLORQUIN



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

FRUTA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GALLO SAN PEDRO CON MENIER DE CEBOLLINO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos, Pescado, Apio y derivados (Trazas),
Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL Y LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y PAVO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS CON QUINOA Y WOK DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS CON SALTEADO DE VERDURAS Y PAVO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS GUISADOS CON HUEVO DURO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GARBANZOS GUISADOS CON SEPIA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS GUISADOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, TOMATE Y PIMIENTO ROJO)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA ,HUEVO Y CALABACIN



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS, LEGUMBRETA Y COUS COUS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GAZPACHO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas),
Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GAZPACHO ANDALUZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas),
Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO, PEPINO, CEBOLLA)



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GOULASH DE CALAMARES



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GOULASH DE TERNERA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GUISADO DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GUISANTES A LA CATALANA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GUISANTES ENCEBOLLADOS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

GUISO DE GARBANZOS A LA MARINERA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos, Pescado, Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

HAMBURGUESA VEGETAL



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos (Trazas), Moluscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HAMBURGUESA 100% TERNERA EN SALSA DE SETAS



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Gluten, Soja, Mostaza y derivados (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HAMBURGUESA 100% TERNERA HORNEADA CON PISTO MANCHEGO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

HELADO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HERVIDO DE JUDÍAS VERDES Y PATATA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA, PATATA Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HUEVO REVUELTO CON VERDURAS SALTEADAS



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

HUEVOS CON SALSA AURORA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Huevo, Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HUEVOS RELLENOS CON ATUN Y MAHONESA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo, Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HUEVOS REVUELTOS CON SETAS Y CHAMPIÑÓN



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



HUEVOS ROTOS AL HORNO, PATATAS Y JAMON SERRANO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

HUMMUS DE GARBANZO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



JAMONCITOS DE POLLO ASADOS



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

JUDÍAS VERDES A LA VINAGRETA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

JUDIAS VERDES CON MAYONESA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y COLIFLOR



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA, MAÍZ Y OLIVAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



LECHUGA, TOMATE, BROTES Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y MAÍZ



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA Y MAÍZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA Y OLIVAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA Y PEPINO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LECHUGA Y TOMATE



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LENTEJAS CASTELLANAS



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LENTEJAS CON QUINOA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LENTEJAS ESTOFADAS CON PATATA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LOMO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



LOMO ADOBADO CON PIPERRADA Y TOMATE



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LOMO EN SALSA ANDALUZA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

LOMO RUSTIDO CON BRESA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MACARRONES CON ATÚN Y VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Pescado, Soja (Trazas),
Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja, Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MACARRONES (INTEGRAL) CON TOMATE, HUEVO Y QUESO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo, Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MACARRONES (INTEGRAL) CON TOMATE Y QUESO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



MACARRONES (INTEGRALES) CON BECHAMEL



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Leche y derivados, Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MAGRO EN SALSA DE TOMATE



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MENESTRA DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



MENESTRA DE VERDURAS CON ALCACHOFA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MERLUZA A LA NAVARRA



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



MERLUZA AL HORNO CON OREGANO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

MERLUZA EN SALSA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



OLLETA CON ARROZ INTEGRAL



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



PAELLA CON POLLO, LEGUMBRES Y VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Crustáceos, Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PAN



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PAN INTEGRAL



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PAN S/G S/H S/FS S/L



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PANACHE DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PATATA PANADERA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PATATA Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PATATAS DADO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PEPINO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PISTO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

PISTO DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO A LA CATALANA (OREJONES Y PASAS)



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO A LA JARDINERA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO A LA MOSTAZA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Mostaza

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO AL AJILLO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO AL ROMERO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO ASADO A LA PROVENZAL



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Apio y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO EN SALSA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



POLLO MARINADO CON MIEL, SOJA Y JENGIBRE



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POLLO TIKKA MASALA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuetes (Trazas), Leche y derivados, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POSTRE VEGETAL DE SOJA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

POTAJE DE GARBANZOS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

QUESO FRESCO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



QUINOA SALTEADA CON CEBOLLA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

QUINOA CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

RAGOUT DE POLLO



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

REPOLLO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



REVUELTO CON VERDURA SALTEADA



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



REVUELTO DE PATATAS Y CHAMPIÑÓN



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



REVUELTO DE PATATAS Y PIMIENTO ROJO



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

REVUELTO DE QUESO



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo, Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



RUTA DEL GALEÓN DE MANILA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SALMÓN A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SALMÓN CON SALSA MEDITERRANEA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SALMÓN EN SALSA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SALMOREJO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS, COUS COUS Y POLLO AL CURRY



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Cacahuets (Trazas), Soja (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SAN JACOBO



Técnica culinaria - Frito



Alérgenos - Gluten, Crustáceos (Trazas), Huevo (Trazas), Pescado (Trazas), Cacahuètes (Trazas), Soja, Leche y derivados, Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Altramuces (Trazas), Molúscos (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SOPA DE FIDEOS INTEGRALES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SOPA MINESTRONE



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

SUQUET DE DADOS DE RAPE



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, Dióxido de Azufre y Sulfitos, Molúscos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TINGA DE PECHUGA DE POLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON ARROZ INTEGRAL



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TOFU EN SALSA CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Soja, Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TOFU EN SALSA DE TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuets (Trazas), Soja, Leche y derivados (Trazas), Frutos de Cáscara (Trazas), Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TOMATE ASADO CON HIERBAS



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TOMATE PROVENZAL



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Apio y derivados (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TOMATE Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TORTILLA DE BERENJENA Y PATATA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA DE CALABACÍN



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA DE ESPINACAS



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA DE PATATA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA DE PATATAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TORTILLA DE QUESO CON CEBOLLINO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA FRANCESA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TORTILLA FRANCESA CON PAVO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Soja

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TOSTA DE CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja, Leche y derivados, Frutos de Cáscara (Trazas), Granos de Sésamo (Trazas), Dióxido de Azufre y Sulfitos (Trazas), Altramuces (Trazas)

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



TRAMPO DE GARBANZOS CON ATUN, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO Y PIMIENTO VERDE



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Pescado

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TRINXAT DE COL CON PATATA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

TUMBET



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

VICHYSOISE DE CALABACÍN



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Leche y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

WOK DE BRÓCOLI Y SOJA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Soja, Granos de Sésamo

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.



WOK DE VERDURAS CON FRIJOLES Y QUINOA



Técnica culinaria - Salteado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

YOGUR



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.

YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Leche y derivados

La información sobre alérgenos es aportada en base al Reglamento 1169/2011, proviene de datos facilitados por nuestros proveedores y puede estar sujeta a cambios debidos a la operativa del día a día, que se controlan y actualizan en cocina. En caso de requerir un menú especial, solicítelo al centro educativo facilitando el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva. Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis.