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.

ABADEJO EN ADOBO

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.

ACELGAS 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.

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 CHAMPIÑONES

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 LA ABUELA

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 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 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.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA

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.

ALITAS DE 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.

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURA

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 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 GUISADAS CON CHISTORRA

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.

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON QUINOA

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 GUISADAS CON ZANAHORIA

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.

ALUBIAS CASTELLANAS

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.

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS

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 A LA CREMA DE CHAMPIÑONES

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.

ARROZ A LA CUBANA

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.

ARROZ A LA MARINERA (CON SEPIA Y MEJILLONES)

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado (Trazas), 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 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 AL HORNO PROVENZAL CON POLLO Y JUDÍAS

Técnica culinaria - Cocido

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

ARROZ AL PESTO DE ESPINACAS

Técnica culinaria - Cocido

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 BLANCO CON SOFRITO DE AJO Y TOMATE NATURAL

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 CEBOLLA, AJO, LAUREL Y TOMATE NATURAL

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 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 TOMATE Y ORÉGANO

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 DE OTOÑO

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 POLLO

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 FRITO AL ESTILO CHINO

Técnica culinaria - Cocido

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.

ARROZ INTEGRAL

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 PILAF MEDITERRANEO

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 TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)

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.

ATÚN CON SAMFAINA (DE BERENJENA Y CALABACÍN)

Técnica culinaria - Guisado

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.

ATÚN EN SALSA DE TOMATE

Técnica culinaria - Asado

Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, 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.

BACALAO A LA LLAUNA

Técnica culinaria - Frito

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

BACALAO A LA RIOJANA

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.

BACALAO EN SALSA VERDE

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, 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.

BRÓCOLI AL ESTILO CAJÚN

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 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.

BULLIT (COCIDO DE GARBANZOS, POLLO, PATATAS, ZANAHORIAS Y JUDIAS VERDES)

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.

BURRITO TEX MEX DE GARBANZOS CON LEGUMBRETA Y VERDURAS

Técnica culinaria - Salteado

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.

BURRITOS DE LEGUMBRETA

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, Soja, Apio 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.

CALAMARES A LA ROMANA

Técnica culinaria - Frito

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

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.

COCA DE VERDURAS CON BOLOÑESA DE GARBANZO

Técnica culinaria - Cocido

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.

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.

CODITOS CON CUATRO QUESOS

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.

COLIFLOR AL HORNO

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.

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.

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 -

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 ALUBIAS CON CALABAZA

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

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 CALABAZA Y BONIATO

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 CALABAZA Y BONIATO CON TOSTONES INTEGRALES

Técnica culinaria - Cocido

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.

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 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 COLIFLOR CON ACEITE DE SOBRASADA

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 LEGUMBRES (LENTEJAS)

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.

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 SAPOS Y CULEBRAS (Guisantes y puerro)

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 (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 ZANAHORIA Y AJO PORRO

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 DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y PATATA)

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Soja (Trazas), 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 TOSCANA DE ALUBIAS BLANCAS Y TOMATE

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.

CROQUETAS DE JAMÓN

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), Molú

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

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

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS

Técnica culinaria - Guisado

Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuetes (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.

DADOS DE RAPE EMPANADOS

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.

ENSALADA CON 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, AGUACATE Y ATÚN

Técnica culinaria - Vapor

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, 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, 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, ZANAHORIA RALLADA 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, ZANAHORIA 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.

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 PATATAS

Técnica culinaria - Vapor

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.

ENSALADA DE 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.

ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA 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 VALENCIANA

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 VERDE

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 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.

ESCALDUMS DE POLLO

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.

ESCUDELLA DE POLLO

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), 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.

ESTOFADO DE GARBANZOS CON SECRETO DE CERDO



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.

ESTOFADO DE PAVO CON PATATAS DADO

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.

ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES

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.

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 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 DE CERDO 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.

FILETE DE MERLUZA CON TOMATE, BECHAMEL SUAVE Y GRATINADA

Técnica culinaria - Cocido

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

FRIJOLES RANCHEROS GUISADOS CON MAGRO

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.

FRITO DE ABADEJO MALLORQUÍN

Técnica culinaria - Frito

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

FRUTA DE TEMPORADA

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.

GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL

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.

GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL

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 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 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 CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO

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 CON VERDURAS, COUS-COUS Y HUEVO

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, Huevo, 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 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.

"GREIXERA" DE HUEVO

Técnica culinaria - Cocido

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.

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 A LA FRANCESA

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 REHOGADOS

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.

GUISANTES SALTEADOS

Técnica culinaria - Salteado

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, RAPE Y CALAMAR

Técnica culinaria - Guisado

Alérgenos - Crustáceos (Trazas), 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 COMPLETA

Técnica culinaria - Plancha

Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), Soja, Leche y derivados (Trazas), Granos de Sésamo, 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 DE PAVO TERRORIFICA CON TOMATE Y QUESO

Técnica culinaria - Plancha

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.

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.

HUEVOS COCIDOS CON TOMATE Y ARROZ INTEGRAL

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.

HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO

Técnica culinaria - Frito

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 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 CON SAMFAINA

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.

HUEVOS FRITOS

Técnica culinaria - Frito

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 REVUELTOS

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 REVUELTOS CON ATUN

Técnica culinaria - Revuelto

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 ROTOS, PATATAS Y SETAS

Técnica culinaria - Frito

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.

HUMMUS DE REMOLACHA

Técnica culinaria - Natural

Alérgenos - Gluten (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.

JUDÍAS VERDES

 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.

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN A LA PROVENZAL

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Apio 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.

JUDÍAS VERDES CON PATATAS 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.

KHORESH MORGH (POLLO A LA PERSA)

Técnica culinaria - Guisado

Alérgenos - Soja (Trazas), Apio y derivados (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.

LA RUTA DE LA SEDA

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.

LACÓN AL HORNO

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.

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, 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 BROTES

Técnica culinaria - Natural

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 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 COL LOMBARDA

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 ESPÁRRAGOS

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 PIMIENTO ROJO

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.

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA

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.

LEGUMBRETA TIKKA MASALA CON ARROZ INTEGRAL

Técnica culinaria - Guisado

Alérgenos - Gluten (Trazas), Cacahuetes (Trazas), Soja, 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.

LENTEJAS ESTOFADAS

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 CON ARROZ INTEGRAL

Técnica culinaria - Guisado

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.

LOMBARDA CON MANZANA

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.

LOMO DE CERDO MARINADO

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.

MACARRONES A LA CARBONARA

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 CON SALSA DE CALABAZA 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 (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 (INTEGRAL) NAPOLITANA

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.

MACARRONES (INTEGRALES) CON SALSA DE CALABAZA 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 TOMATE

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.

MARMITAKO DE GARBANZOS Y ATÚN

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.

MAZORCA DE MAÍZ

Técnica culinaria - Plancha

Alérgenos - INCOMPLETA

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

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN

Técnica culinaria -

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.

MERLUZA AL HORNO CON OREGANO

Técnica culinaria - Asado

Alérgenos - Crustáceos (Trazas), Pescado, 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.

MERLUZA AL HORNO EN MOJO CANARIO VERDE

Técnica culinaria - Asado

Alérgenos - Gluten (Trazas), Crustáceos (Trazas), Pescado, Apio y derivados (Trazas), Mostaza y derivados (Trazas), Granos de Sésamo (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.

MOUSSE DE CHOCOLATE

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.

NUGGETS DE POLLO

 Técnica culinaria - Frito

 Alérgenos - Gluten, Pescado (Trazas), 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.

PAELLA DE 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.

PAELLA VALENCIANA

Técnica culinaria - Vapor

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

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.

PANACHE DE GUISANTES, ZANAHORIA Y JUDIA VERDE

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.

PANINI CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, 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.

PASTEL DE VERDURAS

Técnica culinaria - Cocido

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.

PATATA GAJO

Técnica culinaria -

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.

PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE QUESO

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.

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.

POLLO AL CHILINDRÓN

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 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 ALLA CACCIATORA IN BIANCO (GUISADO CON VERDURAS)

Técnica culinaria - Guisado

Alérgenos - Apio 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.

POLLO ASADO AL TOMILLO EN SU JUGO

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 ASADO CON SALSA BARBACOA

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.

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS

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.

POTAJE DE LENTEJAS

Técnica culinaria - Guisado

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.

QUESO FRESCO

Técnica culinaria -

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.

QUICHE DE PUERRO Y HUEVO LORRAINE

Técnica culinaria - Cocido

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.

RECETA FISH REVOLUTION

Técnica culinaria -

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.

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 QUESO

Técnica culinaria - Revuelto

Alérgenos - Huevo, 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.

SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE PUERROS

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, 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.

SALTEADO DE GARBANZOS, COUS COUS Y POLLO AL CURRY

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, Cacahuetes (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.

SHORBAT ADDAS (CREMA DE LENTEJAS)

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten (Trazas), 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.

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA

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.

SOPA DE COCIDO

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 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 HERVIDO MALLORQUIN

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.

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.

TALLARINES A LA GENOVESA

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.

TALLARINES CON VERDURAS EN SALSA DE SOJA

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Gluten, Huevo (Trazas), 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.

TERNERA ESTOFADA

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.

TOMATE CON ORÉGANO

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.

TOMATE 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.

TORTILLA DE ATÚN

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.

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 Y PIMIENTOS

Técnica culinaria - Cocido

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

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.

TORTILLA PAISANA

Técnica culinaria - Cocido

Alérgenos - Huevo, Soja, Leche 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.

TOSTA DE QUESO DE UNTAR

Técnica culinaria - Natural

Alérgenos - Gluten, Soja (Trazas), 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.

Scolarest

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.

TRAMPÓ MALLORQUÍN CON ALUBIAS BLANCAS

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.

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, COLIFLOR)

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.

WOK DE ALUBIA PINTA CON VERDURAS 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.

WOK DE PAVO CON VERDURAS

Técnica culinaria - Salteado

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.

WOK DE VERDURAS, BROTES Y SOJA

Técnica culinaria - Salteado

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.

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 CON TOPPINGS DE FRUTA

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.

ZANAHORIA DADO

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.

ZANAHORIA RALLADA

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.