

ABADEJO A LA ALBUFERA



Técnica culinaria - Guisado



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

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

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 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 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.

ALBÓNDIGAS EN SALSA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Soja, Dióxido de Azufre y Sulfitos

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



ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA



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 - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

ARROZ A LA TURCA CON GARBANZOS



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.

ARROZ BRUT CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

ARROZ 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 CON VERDURAS DE LA HUERTA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

ARROZ EN PAELLA CON CALAMARES



Técnica culinaria - Cocido



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

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

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

ARROZ (INTEGRAL) 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.

BACALAO A LA LLAUNA



Técnica culinaria - Frito



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

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

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.

BRÓCOLI REHOGADO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

COCIDO COMPLETO 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.

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

CREMA DE PUERROS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten, Soja (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.

CROQUETAS DE POLLO



Técnica culinaria - Frito



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

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



DUELOS Y QUEBRANTOS (Revuelto con magro adobado)



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo, Dióxido de Azufre y Sulfitos

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



ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA 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 LECHUGA Y REMOLACHA



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 ILUSTRADA



Técnica culinaria - Natural



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.



ESPIRALES (INTEGRAL) NAPOLITANA CON ACEITUNAS NEGRAS



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.

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.

FRICANDÓ DE CERDO



Técnica culinaria - Guisado



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

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

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 PESCADO MALLORQUIN



Técnica culinaria - Frito



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

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

GALLO SAN PEDRO AL HORNO ENCEBOLLADO CON OLIVAS



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.

GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y PAVO



Técnica culinaria - Cocido



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

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

GARBANZOS CON VERDURA, QUINOA Y 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.

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.

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, PATATAS Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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



HAMBURGUESA DE PAVO Y CEBOLLA CAMELIZADA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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



JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LECHUGA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LECHUGA, TOMATE 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 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 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 MAÍZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LECHUGA Y PEPINO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LECHUGA Y TOMATE



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

LENTEJAS A LA RIOJANA



Técnica culinaria - Guisado



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

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

LENTEJAS CON CALABAZA



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



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - S 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.

LIBRITOS DE LOMO CASEROS



Técnica culinaria - Frito



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

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

MACARRONES (INTEGRALES) AL PESTO



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 CREMOSA DE ALBAHACA



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.

MERLUZA AL HORNO AL ESTILO CAJÚN



Técnica culinaria - Frito



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

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA



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.

PATATA ASADA



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.

PATATA PANADERA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

PATATAS AL CALIU



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.

PATATAS DADO



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.

POLLO A LA CATALANA



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 A LA CAZADORA



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 AL ORÉGANO



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 REHOGADO CON SALSA AGRIDULCE



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

POLLO TURCO AL HORNO



Técnica culinaria - Asado



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

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

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.

ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados de cerdo)



Técnica culinaria - Guisado



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.



SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Pescado, Apio y derivados (Trazas)

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

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 GARBANZOS



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 LETRAS



Técnica culinaria - Cocido



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

TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO 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.

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 - SDióxido 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 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.

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 ATÚN



Técnica culinaria - Asado



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.

TRES PUÑAOS



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.

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.

WOK DE BRÓCOLI Y SOJA



Técnica culinaria – Cocido/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.

ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA



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.