

## ABADEJO A LA ROTEÑA



Técnica culinaria - Frito



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

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

## ALBÓNDIGAS DE MERLUZA AL ESTILO SUECO



Técnica culinaria - Guisado



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

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

# 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 VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS CON SALSA DE AZAFRÁN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - 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 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.*

# ARROZ BLANCO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# ARROZ CON CALABACÍN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# ARROZ 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 ZANAHORIAS Y 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.*

# 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 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



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.*

# BERENJENA RELLENA CON ARROZ INTEGRAL Y LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

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

## BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Apio y derivados (Trazas)

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

# BRÓCOLI CON PATATAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# BRÓCOLI CON PUERRO



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# BRÓCOLI GRATINADO



Técnica culinaria - Asado



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

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

# BRÓCOLI 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.*

# CALABACÍN RELLENO DE QUINOA GRATINADO



Técnica culinaria - Asado



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.*

# CHAMPIÑONES AL AJILLO



Técnica culinaria - Rehogado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# CHILI DE FRIJOLES CON LEGUMBRETA Y VERDURAS



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Gluten (Trazas), Soja

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

## CINTA DE LOMO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# COCA DE VERDURAS CON BOLOÑESA DE LEGUMBRETA



Técnica culinaria - Asado



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

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



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.*

# COUS COUS CON GUISANTES, TOMATE Y CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Guisado



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

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

## COUS COUS CON SALSA



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 CALABACÍN



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 CALABACÍN, ZANAHORIA Y CEBOLLA



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 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.*

# CREMA DE PATATA NATURAL



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## CREMA DE PUERRO Y PATATA



Técnica culinaria - 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 VERDURAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

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



Técnica culinaria -



Alérgenos - Apio y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## 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), 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.*

## DADOS DE RAPE EN SALSA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

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

## ENSALADA DE ALUBIAS



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA 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 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## ENSALADA DE PASTA (ZANAHORIA, MAIZ Y ACEITUNA VERDE)



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.*

# ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO ROJO, QUINOA Y ACEITUNAS



Técnica culinaria -



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.*

## 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.*

## ENSALADILLA DE ARROZ



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Huevo

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

## ESPAGUETIS CON TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



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

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

# ESPINACAS CON PATATAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE



Técnica culinaria - Vapor



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

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

## ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA



Técnica culinaria - Cocido



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

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

# ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS



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.*

## FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS)



Técnica culinaria -



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

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

## FILETE DE ABADEJO A LA ROMANA



Técnica culinaria - Vapor



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

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

## FILETE DE ABADEJO EN SALSA



Técnica culinaria - Vapor



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

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

# FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## FILETE DE AGUJA EN SALSA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# FILETE DE CERDO AL AJILLO



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# FILETE DE POLLO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## FRUTA



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# GARBANZOS CON SALTEADO DE VERDURAS Y PAVO



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



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

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



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL



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 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.*

## GUISANTES ENCEBOLLADOS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## **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 LEGUMBRE COMPLETA



Técnica culinaria - Plancha



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

# HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## HAMBURGUESA DE PAVO COMPLETA



Técnica culinaria - Vapor



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

# HAMBURGUESA DE PAVO COMPLETA CON PAN SIN GLUTEN Y SIN HUEVO



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## HAMBURGUESA VEGETAL



Técnica culinaria -



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

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

# 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 SALSA DE TOMATE, ZANAHORIA, CALABACÍN Y PIMIENTO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

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

# HUEVOS CON SAMFAINA



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.*

# HUEVOS CON TOMATE Y CHAMPIÑÓN



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

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

# 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 FRITOS CON PISTO



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.*

# JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN



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.*

# JAMONCITOS DE POLLO ASADOS



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE OLIVA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# JUDÍAS VERDES 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.*

# JUDÍAS VERDES GRATINADAS CON QUESO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Leche y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# 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 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, 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.*

# LECHUGA Y MAÍZ



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# LECHUGA Y OLIVAS



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# LECHUGA Y PEPINO



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# LECHUGA Y TOMATE



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# LENTEJAS A LA JARDINERA CON BRÓCOLI



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 (ECOLÓGICO) CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## LENTEJAS ESTOFADAS DE LA ABUELA



Técnica culinaria - Guisado



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

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

## LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



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.*

# 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 SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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



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

# MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# MAGRO DE CERDO ESTOFADO 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.*

## MAGRO EN SALSA DE TOMATE



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# MENESTRA DE VERDURAS



Técnica culinaria - Rehogado



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 FIN DE CURSO



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 EN SALSA



Técnica culinaria -



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.*

# PAN



Técnica culinaria - Natural



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

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

# PAN INTEGRAL



Técnica culinaria - Natural



Alérgenos - Gluten

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

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



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# PANACHE DE VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# PATATA Y CEBOLLA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## PATATAS DADO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## PATATAS EN SALSA VERDE



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.*

## PINCHITOS DE PAVO



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.*

# PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA



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.*

## POLLO ASADO CON TOMILLO



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 EN SALSA



Técnica culinaria - Guisado



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## POSTRE VEGETAL DE SOJA



Técnica culinaria -



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.*

# QUINOA CON VERDURAS



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## 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 CHAMPIÑÓN



Técnica culinaria - Revuelto



Alérgenos - Huevo

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

# SALMÓN A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

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

# SALMÓN AL HORNO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

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

# SALMÓN CON SALSA MEDITERRANEA



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Pescado

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

# SALMÓN EN SALSA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Pescado

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

# SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

## SOPA DE ESTRELLAS



Técnica culinaria - Vapor



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.*

## TERNERA EN SALSA DE SETAS



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.*

## TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA



Técnica culinaria - Plancha



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

## TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Los ingredientes no contienen alérgenos de declaración obligatoria

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

# TOMATE ALIÑADO



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 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 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 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 FRANCESA



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

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

# TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN SERRANO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo

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

# TORTILLA FRANCESA CON PAVO



Técnica culinaria - Vapor



Alérgenos - Huevo, Soja

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

# TRICOLOR DE 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.*

# TUBITOS SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO



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.*

# VICHYSOISE



Técnica culinaria - Cocido



Alérgenos - Leche y derivados, Dióxido de Azufre y Sulfitos

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

# WOK DE VERDURAS CON FRIJOLES Y QUINOA



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.*

# YAKITORI DE POLLO



Técnica culinaria - Asado



Alérgenos - Soja, 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.*

# 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 DESNATADO



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.*

# YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR



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.*