SAN FELIPE NERI
Cádiz
COLEGIOS MARIANISTAS

INFORMACIÓN ALÉRGENOS
Febrero 2019

Plato	Cereales –Glutén	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescados y derivados	Cacahuetes y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados ,incluida la lactosa	Frutas de cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
1. Ternera guisada con salsa de tomate casero.												X		
2. Macarrones con salsa de pisto.	X													
3. Merluza al horno con judías verdes salteadas.				X										
4. Crema de verduras.									X					
5. Flamenquín de jamón cocido y queso con ensalada.	X						X							
6. Puchero de arroz con verduras y pollo.									X					
7. Huevos con salsa de tomate frito casero.			X											
8. Cazón al horno con ensalada de tomates.			X											
9. Sopa de verduras con fideos.	X								X					
10. Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate.			X											
11. Menestra imperial con palitos de perca al horno.				X										
12. Crema de zanahorias con picatostes.	X													
13. Filete de gallo a la plancha con ensalada.				X										
14. Pasta a la carbonara con nata y bacón.	X						X							
15. Lagrimitas caseras de pollo empanado.	X													
16. Guiso de arroz amarillo con verduras.												X		
17. Lasaña de carne picada de pollo con tomate frito bechamel y queso.	X						X							
18. Espaguetis con salsa de tomate frito casero y queso rallado.	X						X							
19. Filete de pez espada a la plancha con ensalada de tomate.				X										
20. Revuelto de champiñones y huevo.			X											
21. Croquetas de puchero con judías verdes salteadas.														
22. Fideos guisados con verduras.												X		
23. Cazón con pisto de verduras.				X										
24. MENÚ HAPPY.	X													
25. Berza de apio y acelgas con garbanzos.									X					
26. Tortilla de calabacín y cebolla con ensalada.			X											
27. Producto lácteo.							X							
28. Postre casero.	X		X				X							
29. Pan blanco/ integral	X													
30.														