SAN FELIPE NERI
Cádiz
COLEGIOS MARIANISTAS

INFORMACIÓN ALÉRGENOS
Septiembre 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. MACARRONES CON SALSA DE TOMATE FRITO Y QUESO RALLADO.	X						X							
2. ALBÓNDIGAS MIXTAS EN SALSA CON PATATAS AL HORNO.	X													
3. REVUELTO DE PATATAS, HUEVOS Y JAMÓN COCICDO.			X				X							
4. CREMA DE VERDURAS.									X					
5. BUÑUELOS DE BACALAO CON ZANAHORIAS ALIÑADAS.	X		X	X										
6. SALMOREJO.	X													
7. ARROZ CON CARRILLADA Y JUDÍAS VERDES.												X		
8. ENSALADA DE PASTA CON HUEVO, ATÚN Y JAMÓN COCIDO.	X		X	X										
9. PEZ DE ESPADA AL PAN FRITO CON MENESTRA SALTEADA.	X			X										
10. TORTILLA CON CALABACÍN Y QUESO.			X				X							
11. FILETE DE GALLO AL HORNO CON TOMATES ALIÑADOS.				X										
12. CAZÓN CON TOMATE FRITO CON ENSALADA DE LECHUGA.				X										
13. CREMA DE CALABACÍN Y APIO.										X				
14. LASAÑA CON CARNE PICADA, TOMATE FRITO Y BECHAMEL.	X						X							
15. ESPAGUETIS CON SALSA DE PISTO O SALSA DE TOMATE.	X								X					
16. HUEVOS COCIDOS CON JUDÍAS VERDES SALTEADAS.			X											
17. CARNE MECHADA DE CERDO EN SALSA CASTELLANA CON ENSALADA DE MAIZ Y AGUACATE.												X		
18. ARROZ GUISADO EN AMARILLO CON CHOCOS.				X										
19. PATATAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO.							X							
20. ARROZ CON AJOS, CHAMPIÑONES Y JAMÓN COCIDO.							X							
21. ARROZ GUISADO CON ROSADA.				X										
22. YOGUR VARIADO.							X							
23. HELADO.							X							
24. PAN BLANCO O INTEGRAL.	X													
25.														