

DICIEMBRE 2025 BASAL

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DÍA 1					DÍA 2					DÍA 3					DÍA 4					DÍA 5				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
575,42	69,58	32,51	11,03		717,26	87,85	26,42	30,85		700,01	109,52	26,21	43,40		681,62	71,87	35,37	33,18		606,93	75,39	24,07	19,05	
Brócoli con patata y zanahoria					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3)					Cocido: sopa de fideos integrales (1, 19, T3, T6, T10)					Crema de calabacín (con patata)					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19)				
Calamares a la romana (1, 3, 4, 7, 14, T2, T6, T9, T12)					Rape en salsa de pimientos (4, 12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Filetes de pollo al curry (7)					Tortilla de patata (3)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Arroz					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)				
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Pan (1, T6, T10, T11)				
Fruta de temporada					Fruta ecológica					CENA: Verdura y pavo					Fruta de temporada					Yogur (7)				
CENA: Verdura y pavo					CENA: Ensalada y pollo										CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y ternera				
DÍA 8					DÍA 9					DÍA 10					DÍA 11					DÍA 12				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
519,23	48,96	31,71	22,35		894,25	110,55	44,80	27,56		731,24	84,24	29,41	48,07		470,88	41,70	21,04	27,50						
Crema de zanahoria y calabacín (con patata)					Macarrones a la boloñesa (1, 12, T3)					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1)					Ragout de pollo en salsa pepitoria (3)					JORNADA GASTRONÓMICA				
Revuelto de huevo con jamón York (3, 6)					Boquerones a la andaluza (1, 2, 3, 4, 12, T2, T3, T4, T6, T7, T10, T14)					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Patatas a la riojana (con chorizo) (12)				
Loncha de queso (7)					Pan (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Bacalao a la riojana (con tomate) (4)				
CENA: Ensalada y ternera					CENA: Verdura y pollo					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Ensalada y pescado					Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)				
DÍA 15					DÍA 16					DÍA 17					DÍA 18					DÍA 19				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
506,84	64,14	28,23	13,99		567,94	60,05	25,25	35,40		804,71	112,52	25,88	43,10		692,93	86,78	20,55	40,67		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata)					Coliflor a la gallega (12)					Cocido: sopa de fideos (1, 19, T3)					Arroz con salsa casera de tomate					** Menú Especial Navidad **				
Tortilla francesa (3)					Pollo asado (12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Salmón con salsa de eneldo (2, 4)					CENA: Ensalada y pollo				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Patatas revolconas					Pan (1, T6, T10, T11)					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)									
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan integral (1, T6, T10, T11)									
Fruta de temporada					Fruta de temporada					CENA: Verdura y huevo					Fruta ecológica									
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Ensalada y pavo														



DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA



LA RIOJA

Valoracion nutricional:	Calcio	49,9	Hierro	1,4	Sodio	262,9	Vit. A	228,1	Vit. B1	0,1	Vit. B2	0,1	Vit. C	18,8	Ác. fólico	47,9	Fibra	5,8	Colest.	49,2	AGS	4,0	AGM	4,2	AGP	5,5
-------------------------	--------	------	--------	-----	-------	-------	--------	-------	---------	-----	---------	-----	--------	------	------------	------	-------	-----	---------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.


Gluten (1)


Crustáceo (2)


Huevo (3)


Pescado (4)


Cacañuete (5)


Soja (6)


Leche (7)


Frutos secos (8)


Apio (9)


Mostaza (10)


Sésamo (11)


Sulfitos (12)


Altramuzes (13)


Moluscos (14)


Trazas (15)



¡A comer!

Desde **SECOEduca**[®]
(departamento de Educación)
estudiamos y coordinamos los
Programas Socioeducativos

para los centros a los que prestamos nuestro servicio, basándonos en una metodología que fomente el desarrollo de vivencias lúdicas positivas para las niñas y niños, las familias y el propio centro educativo, facilitando así la conciliación familiar.

Con nuestro lema "aprende, disfruta y convive"

mes a mes, pretendemos conseguir en los niños y niñas aprendizajes valiosos como una diversión saludable, colaborar entre nosotros y nosotras, practicar en diferentes deportes, disfrutar con la comida, potenciar la creatividad y la imaginación, convivir, crear juntos y juntas un espacio más sostenible y respetuoso con el planeta.

En todos nuestros menús se incluyen
**productos de temporada,
ecológicos e integrales.**

Súper Protein

Súper Vitamin



Sugerencias de desayuno y meriendas

introduciendo un alimento de los grupos de los lácteos (leche, yogures, quesos, etc.), cereales y derivados (pan, cereales de desayuno sin azúcar..., todos ellos preferentemente integrales) y frutas (enteras mejor que en zumos, aún siendo naturales).

Otro grupo que se puede incorporar es el de los lípidos (grasas), como el aceite de oliva virgen extra y las proteínas. Es fundamental la variedad de los mismos.

La práctica de ejercicio físico y de actividades deportivas saludables

en la infancia y adolescencia genera grandes beneficios a corto, medio y largo plazo. Es fuente de bienestar físico y psíquico, contribuye al desarrollo integral de la persona y mejora el rendimiento escolar y la sociabilidad, además de actuar como factor de protección frente a otros hábitos no saludables.

Sugerencias de cena

Estructura a seguir en la elaboración de menús

	Menu TIPO A	Menu TIPO B
Primer plato	Farináceos o legumbres ●	Verduras y hortalizas ●
Segundo plato	Alimentos proteicos ●	Alimentos proteicos ●
Guarnición	Verduras y hortalizas ●	Farináceos ●
Postre	Frutas ● y/o lácteos ●	Frutas ● y/o lácteos ●
Pan	Cereales ●	Cereales ●
Bebida	Agua ●	Agua ●



Menú elaborado y supervisado por el departamento de Nutrición y Seguridad Alimentaria de SECOE.

R.S.26.00012504/M. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Para cualquier otra información contacte con nuestras oficinas centrales en el teléfono 91 632 45 75, en info@secoe.es o en Calle de Joaquín Turina, 2, 28224, Pozuelo de Alarcón, Madrid | secoe.es

secoe[®]

DICIEMBRE 2025 ALERGIA A LEGUMBRES

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1					DIA 2					DIA 3					DIA 4					DIA 5				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
398,04	38,17	22,44	21,92		646,55	73,75	25,94	28,35		533,25	60,04	25,94	29,55		610,91	57,77	34,89	30,68		523,91	65,79	23,00	11,98	
Brócoli con patata y zanahoria					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3)					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3)					Crema de calabacín (con patata)					Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria)				
Tiras de potón en salsa (14, T2, T4)					Rape en salsa de pimientos (4, 12)					carne de pollo, ternera, patata y zanahoria (12)					Filetes de pollo al curry (7)					Tortilla de patata (3)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Fruta de temporada					Arroz					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)				
Fruta de temporada					Fruta ecológica					CENA: Verdura y pavo					Fruta de temporada					Yogur (7)				
CENA: Verdura y pavo					CENA: Ensalada y pollo										CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y ternera				
DIA 8					DIA 9					DIA 10					DIA 11					DIA 12				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
478,98	50,84	28,15	18,04		478,98	50,84	28,15	18,04		649,30	71,54	27,40	43,72		654,44	78,59	28,78	36,16		400,18	27,60	20,56	25,00	
Crema de zanahoria y calabacín (con patata)					Revuelto de huevo con calabacín (3)					Macarrones a la boloñesa (1, 12, T3)					Arroz de la huerta (tomate, pimiento y zanahoria)					JORNADA GASTRONÓMICA				
Loncha de queso (7)					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)					Salmón al horno (2, 4)					Ragout de pollo en salsa pepitoria (3)					Patatas a la riojana (con chorizo) (12)				
Fruta de temporada					Fruta de temporada					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Fruta de temporada					Bacalao a la riojana (con tomate) (4)				
CENA: Ensalada y ternera					CENA: Verdura y pollo					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Ensalada y pescado					Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)				
DIA 15					DIA 16					DIA 17					DIA 18					DIA 19				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
436,14	50,04	27,75	11,49		497,24	45,95	24,77	32,90		533,25	60,04	25,94	29,55		622,23	72,68	20,07	38,17		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata)					Coliflor a la gallega (12)					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3)					Arroz con salsa casera de tomate					** Menú Especial Navidad **				
Tortilla francesa (3)					Pollo asado (12)					carne de pollo, ternera, patata y zanahoria (12)					Salmón con salsa de eneldo (2, 4)					CENA: Ensalada y pollo				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Patatas revolconas					Fruta de temporada					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)									
Fruta de temporada					Fruta de temporada					CENA: Verdura y huevo					Fruta ecológica					CENA: Ensalada y pavo				
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y pescado										CENA: Ensalada y pavo									

Valoracion nutricional: Calcio 37,0 Hierro 0,8 Sodio 98,1 Vit. A 274,4 Vit. B1 0,1 Vit. B2 0,1 Vit. C 19,4 Ác. fólico 21,7 Fibra 4,2 Colest. 52,0 AGS 4,0 AGM 4,8 AGP 5,9

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.


Gluten (1)


Crustáceo (2)


Huevo (3)


Pescado (4)


Cacaahuete (5)


Soja (6)


Leche (7)


Frutos secos (8)


Apio (9)


Mostaza (10)


Sésamo (11)


Sulfitos (12)


Altramuzes (13)


Moluscos (14)


Trazas (15)



DICIEMBRE 2025 ALERGIA A PESCADO Y MARISCO

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 2	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 3	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
566,53	49,14	33,15	29,30		736,32	78,53	39,05	38,77		700,01	109,52	26,21	43,40		681,62	71,87	35,37	33,18		606,93	75,39	24,07	19,05	
Brócoli con patata y zanahoria Filetes de pollo en salsa Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3) Lacón al horno Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y pollo					Cocido: sopa de fideos integrales (1, 19, T3, T6, T10) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y huevo					Crema de calabacín (con patata) Filetes de pollo al curry (7) Arroz Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y cerdo					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19) Tortilla de patata (3) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y ternera				
DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 9	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 10	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
					519,23	48,96	31,71	22,35		704,87	85,75	30,70	44,89		731,24	84,24	29,41	48,07		538,98	41,86	27,57	39,85	
					Crema de zanahoria y calabacín (con patata) Revuelto de huevo con jamón York (3, 6) Loncha de queso (7) Fruta de temporada CENA: Ensalada y ternera					Macarrones a la boloñesa (1, 12, T3) Lomo de sajonia Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pollo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Ragout de pollo en salsa pepitoria (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pavo					JORNADA GASTRONÓMICA Patatas a la riojana (con chorizo) (12) Filetes de Sajonia en salsa Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y huevo				
DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 16	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 17	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
506,84	64,14	28,23	13,99		567,94	60,05	25,25	35,40		804,71	112,52	25,88	43,10		660,64	84,45	22,87	38,79		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y ternera					Coliflor a la gallega (12) Pollo asado (12) Patatas revolconas Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pavo					Cocido: sopa de fideos (1, 19, T3) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y huevo					Arroz con salsa casera de tomate Lomo de sajonia Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y pavo					** Menú Especial Navidad ** CENA: Ensalada y pollo				
Valoracion nutricional:					Calcio 47,3					Hierro 1,4					Sodio 254,3					Vit. A 225,0				
					Vit. B1 0,1					Vit. B2 0,1					Vit. C 14,1					Ác. fólico 45,3				
					Fibra 5,7					Coolest. 50,8					AGS 5,0					AGM 3,4				
					AGP 5,5																			

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



DICIEMBRE 2025 ALERGIA A PROTEÍNA DE LECHE DE VACA

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1					DIA 2					DIA 3					DIA 4					DIA 5				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
468,74	52,27	22,92	24,42		717,26	87,85	26,42	30,85		700,01	109,52	26,21	43,40		654,93	69,47	33,57	32,81		682,07	94,25	24,05	19,02	
Brócoli con patata y zanahoria					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3)					Cocido: sopa de fideos integrales (1, 19, T3, T6, T10)					Crema de calabacín (con patata)					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19)				
Tiras de potón en salsa (14, T2, T4)					Rape en salsa de pimientos (4, 12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Filetes de pollo en salsa					Tortilla de patata (3)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Arroz					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)				
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Pan (1, T6, T10, T11)				
Fruta de temporada					Fruta ecológica					CENA: Verdura y pavo					Fruta de temporada					Gelatina				
CENA: Verdura y pavo					CENA: Ensalada y pollo										CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y ternera				
DIA 8					DIA 9					DIA 10					DIA 11					DIA 12				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
465,48	50,88	26,66	18,33		567,94	60,05	25,25	35,40		720,00	85,64	27,88	46,22		731,24	84,24	29,41	48,07		546,02	60,57	21,02	27,46	
Crema de zanahoria y calabacín (con patata)					Revuelto de huevo con jamón York (3, 6)					Macarrones a la boloñesa (1, 12, T3)					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1)					JORNADA GASTRONÓMICA				
Loncha de jamón York (6)					Fruta de temporada					CENA: Ensalada y ternera					Ragout de pollo en salsa pepitoria (3)					Patatas a la riojana (con chorizo) (12)				
															Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Bacalao a la riojana (con tomate) (4)				
DIA 15					DIA 16					DIA 17					DIA 18					DIA 19				
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)		KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	
506,84	64,14	28,23	13,99		567,94	60,05	25,25	35,40		804,71	112,52	25,88	43,10		692,93	86,78	20,55	40,67		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata)					Coliflor a la gallega (12)					Cocido: sopa de fideos (1, 19, T3)					Arroz con salsa casera de tomate					** Menú Especial Navidad **				
Tortilla francesa (3)					Pollo asado (12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Salmón con salsa de eneldo (2, 4)					CENA: Ensalada y pollo				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Patatas revolconas					Pan (1, T6, T10, T11)					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)									
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan integral (1, T6, T10, T11)									
Fruta de temporada					Fruta de temporada					CENA: Verdura y huevo					Fruta ecológica									
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y pollo					CENA: Ensalada y pavo									

Valoracion nutricional:	Calcio 40,1	Hierro 1,5	Sodio 293,0	Vit. A 235,6	Vit. B1 0,1	Vit. B2 0,1	Vit. C 18,9	Ác. fólico 50,0	Fibra 5,8	Colest. 52,6	AGS 3,5	AGM 4,5	AGP 6,2
-------------------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------	-------------	-------------	-----------------	-----------	--------------	---------	---------	---------

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.


Gluten (1)


Crustáceo (2)


Huevo (3)


Pescado (4)


Cacaahuete (5)


Soja (6)


Leche (7)


Frutos secos (8)


Apio (9)


Mostaza (10)


Sésamo (11)


Sulfitos (12)


Altramuzes (13)


Moluscos (14)


Trazas (15)



DICIEMBRE 2025 ALERGIA AL HUEVO

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 2	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 3	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
468,74	52,27	22,92	24,42		712,45	87,97	26,22	31,04		739,00	99,94	28,45	35,60		681,62	71,87	35,37	33,18		621,75	56,90	34,00	40,34	
Brócoli con patata y zanahoria Tiras de potón en salsa (14, T2, T4) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (sin gluten/huevo) Rape en salsa de pimientos (4, 12) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y pollo					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Crema de calabacín (con patata) Filetes de pollo al curry (7) Arroz Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19) Lacón al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y ternera				
DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 9	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 10	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
511,78	46,71	28,75	40,01		511,78	46,71	28,75	40,01		692,59	86,02	27,07	42,24		627,54	81,28	23,17	40,06		470,88	41,70	21,04	27,50	
Crema de zanahoria y calabacín (con patata) Lomo de sajonia Loncha de queso (7) Fruta de temporada CENA: Ensalada y ternera					Macarrones a la boloñesa (sin gluten/huevo) (12) Salmón al horno (2, 4) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pollo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Ragout de pollo en salsa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					JORNADA GASTRONÓMICA Patatas a la riojana (con chorizo) (12) Bacalao a la riojana (con tomate) (4) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y pavo					DIA 15				
590,16	61,43	39,16	34,53		DIA 16	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 17	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
590,16	61,43	39,16	34,53		567,94	60,05	25,25	35,40		739,00	99,94	28,45	35,60		692,93	86,78	20,55	40,67		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata) Lacón al horno Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y ternera					Coliflor a la gallega (12) Pollo asado (12) Patatas revolconas Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Arroz con salsa casera de tomate Salmón con salsa de eneldo (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y ternera					** Menú Especial Navidad ** CENA: Ensalada y pollo				
Valoracion nutricional: Calcio 49,6 Hierro 1,4					Sodio 260,3 Vit. A 209,6 Vit. B1 0,1					Vit. B2 0,1 Vit. C 18,8 Ác. fólico 40,8					Fibra 5,3 Colest. 37,8 AGS 4,7					AGM 4,5 AGP 6,3				

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



DICIEMBRE 2025 HIPERCOLESTEROLEMIA

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 2	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 3	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	468,74	52,27	22,92	24,42		717,26	87,85	26,42	30,85		592,54	95,98	16,04	31,17		681,62	71,87	35,37	33,18		606,93	75,39	24,07	19,05
Brócoli con patata y zanahoria					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3)					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3)					Crema de calabacín (con patata)					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19)				
Tiras de potón en salsa (14, T2, T4)					Rape en salsa de pimientos (4, 12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19)					Filetes de pollo al curry (7)					Tortilla de patata (3)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Arroz					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)				
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Pan (1, T6, T10, T11)				
Fruta de temporada					Fruta ecológica					CENA: Verdura y pavo					Fruta de temporada					Yogur (7)				
CENA: Verdura y pavo					CENA: Ensalada y pollo										CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y ternera				
DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 9	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 10	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	519,23	48,96	31,71	22,35		519,23	48,96	31,71	22,35		670,86	81,21	26,35	41,99		731,24	84,24	29,41	48,07		524,61	57,43	16,67	29,62
Crema de zanahoria y calabacín (con patata)					Revuelto de huevo con jamón York (3, 6)					Macarrones con salsa de tomate casera (1, T3)					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1)					Patatas guisadas con verduras (pimiento y zanahoria)				
Loncha de queso (7)					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)					Salmón al horno (2, 4)					Ragout de pollo en salsa pepitoria (3)					Bacalao a la riojana (con tomate) (4)				
Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)					Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)				
CENA: Ensalada y ternera					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)				
					CENA: Ensalada y ternera					CENA: Verdura y pollo					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y huevo				
DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 16	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 17	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	506,84	64,14	28,23	13,99		567,94	60,05	25,25	35,40		592,54	95,98	16,04	31,17		692,93	86,78	20,55	40,67		67,00	9,34	3,00	1,10
Crema de calabaza (con patata)					Coliflor a la gallega (12)					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3)					Arroz con salsa casera de tomate					** Menú Especial Navidad **				
Tortilla francesa (3)					Pollo asado (12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19)					Salmón con salsa de eneldo (2, 4)					CENA: Ensalada y pollo				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Patatas revolconas					Pan (1, T6, T10, T11)					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)									
Pan (1, T6, T10, T11)					Pan integral (1, T6, T10, T11)					Fruta de temporada					Pan integral (1, T6, T10, T11)									
Fruta de temporada					Fruta de temporada					CENA: Verdura y huevo					Fruta ecológica									
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y pavo					CENA: Ensalada y pavo									
Valoracion nutricional:					Calcio 53,2					Hierro 1,4					Sodio 235,0					Vit. A 304,2				
					Vit. B1 0,1					Vit. B2 0,1					Vit. C 19,5					Ác. fólico 45,0				
					Fibra 5,8					Coolest. 50,2					AGS 3,2					AGM 3,9				
					AGP 6,0																			

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.



DICIEMBRE 2025 SIN CERDO



LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 2	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 3	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
575,42	69,58	32,51	11,03		717,26	87,85	26,42	30,85		592,54	95,98	16,04	31,17		681,62	71,87	35,37	33,18		606,93	75,39	24,07	19,05	
Brócoli con patata y zanahoria Calamares a la romana (1, 3, 4, 7, 14, T2, T6, T9, T12) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (1, T3) Rape en salsa de pimientos (4, 12) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y pollo					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pavo					Crema de calabacín (con patata) Filetes de pollo al curry (7) Arroz Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19) Tortilla de patata (3) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y ternera				
DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 9	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 10	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
					478,98	50,84	28,15	18,04		845,11	106,12	43,27	23,33		731,24	84,24	29,41	48,07		476,71	57,38	14,58	26,34	
					Crema de zanahoria y calabacín (con patata) Revuelto de huevo con calabacín (3) Loncha de queso (7) Fruta de temporada CENA: Ensalada y ternera					Macarrones con salsa de tomate casera (1, T3) Boquerones a la andaluza (1, 2, 3, 4, 12, T2, T3, T4, T6, T7, T10, T14) Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y pollo					Lentejas estofadas con arroz integral (19, T1) Ragout de pollo en salsa pepitoria (3) Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					Patatas guisadas con verduras (pimiento y zanahoria) (s/c) Bacalao a la riojana (con tomate) (4) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Yogur (7) CENA: Verdura y huevo				
DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 16	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 17	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
506,84	64,14	28,23	13,99		567,94	60,05	25,25	35,40		592,54	95,98	16,04	31,17		692,93	86,78	20,55	40,67		67,00	9,34	3,00	1,10	
Crema de calabaza (con patata) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y ternera					Coliflor a la gallega (12) Pollo asado (12) Patatas revolconas Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Ensalada y pescado					Sopa de fideos con verduras (1, 9, T3) Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (s/c) (19) Pan (1, T6, T10, T11) Fruta de temporada CENA: Verdura y huevo					Arroz con salsa casera de tomate Salmón con salsa de eneldo (2, 4) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12) Pan integral (1, T6, T10, T11) Fruta ecológica CENA: Ensalada y pavo					** Menú Especial Navidad ** CENA: Ensalada y pollo				

Valoración nutricional:	Calcio 50,4	Hierro 1,3	Sodio 212,7	Vit. A 295,3	Vit. B1 0,1	Vit. B2 0,1	Vit. C 19,8	Ác. fólico 42,8	Fibra 5,8	Colest. 45,3	AGS 3,3	AGM 3,6	AGP 5,3
-------------------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------	-------------	-------------	-----------------	-----------	--------------	---------	---------	---------

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.

Gluten (1)

Crustáceo (2)

Huevo (3)

Pescado (4)

Cacaohuete (5)

Soja (6)

Leche (7)

Frutos secos (8)

Apio (9)

Mostaza (10)

Sésamo (11)

Sulfitos (12)

Altramuzes (13)

Moluscos (14)

Trazas (15)



DICIEMBRE 2025 SIN GLUTEN

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
DIA 1	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 2	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 3	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 4	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 5	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	482,64	57,07	23,01	22,73		726,35	92,77	26,31	29,35		752,90	104,74	28,54	33,92		695,51	76,67	35,46	31,49		620,83	80,19	24,16	17,36
Brócoli con patata y zanahoria					Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) (sin gluten/huevo)					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12)					Crema de calabacín (con patata)					Paella Valenciana (pollo y judías verdes) (19)				
Tiras de potón en salsa (14, T2, T4)					Rape en salsa de pimientos (4, 12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Filetes de pollo al curry (7)					Tortilla de patata (3)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)					Arroz					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)				
Pan (sin gluten)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Fruta de temporada					Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)				
Fruta de temporada					Pan (sin gluten)					CENA: Verdura y pavo					Fruta de temporada					Yogur (7)				
CENA: Verdura y pavo					Fruta ecológica										CENA: Ensalada y pescado					CENA: Verdura y ternera				
					CENA: Ensalada y pollo																			
DIA 8	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 9	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 10	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 11	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 12	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	520,74	68,94	28,32	12,30		603,83	67,86	32,28	23,16		706,49	90,82	27,16	40,56		715,80	84,58	29,82	44,07		484,78	46,50	21,13	25,81
Crema de calabaza (con patata)					Crema de zanahoria y calabacín (con patata)					Macarrones a la boloñesa (sin gluten/huevo) (12)					Puchero de garbanzos (patata y zanahoria) (19)					JORNADA GASTRONÓMICA				
Tortilla francesa (3)					Revuelto de huevo con jamón York (3, 6)					Salmón al horno (2, 4)					Ragout de pollo en salsa pepitoria (3)					Patatas a la riojana (con chorizo) (12)				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Loncha de queso (7)					Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (12)					Ensalada de lechuga, tomate y cebolla (12)					Bacalao a la riojana (con tomate) (4)				
Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)					Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)				
Fruta de temporada					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Fruta de temporada					Pan (sin gluten)				
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y ternera					CENA: Verdura y pollo					CENA: Ensalada y pescado					Yogur (7)				
																				CENA: Verdura y huevo				
DIA 15	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 16	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 17	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 18	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	DIA 19	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)
	520,74	68,94	28,32	12,30		581,84	64,85	25,34	33,71		752,90	104,74	28,54	33,92		706,83	91,58	20,64	38,98		67,00	9,34	3,00	1,10
Crema de calabaza (con patata)					Coliflor a la gallega (12)					Sopa de fideos (sin gluten/huevo) (12)					Arroz con salsa casera de tomate					** Menú Especial Navidad **				
Tortilla francesa (3)					Pollo asado (12)					Garbanzos, pollo, ternera, patata y zanahoria (12, 19)					Salmón con salsa de eneldo (2, 4)					CENA: Ensalada y pollo				
Ensalada de lechuga, tomate y maíz (12)					Patatas revolconas					Pan (sin gluten)					Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (12)									
Pan (sin gluten)					Pan (sin gluten)					Fruta de temporada					Pan (sin gluten)									
Fruta de temporada					Fruta de temporada					CENA: Verdura y huevo					Fruta ecológica									
CENA: Verdura y ternera					CENA: Ensalada y pescado										CENA: Ensalada y pavo									

Valoracion nutricional: Calcio 41,2 Hierro 1,3 Sodio 262,7 Vit. A 222,9 Vit. B1 0,1 Vit. B2 0,1 Vit. C 18,7 Ác. fólico 39,0 Fibra 5,5 Colest. 54,9 AGS 4,0 AGM 4,6 AGP 6,0

Los valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6 y 9 años.

El menú irá acompañado de agua. Además, se ofertará leche como complemento de postre, ofreciendo las correspondientes alternativas en casos de alergias e intolerancias alimentarias.

*La fruta indicada es orientativa, y podrá sufrir cambios en función al punto de maduración de la misma.


Gluten (1)


Crustáceo (2)


Huevo (3)


Pescado (4)


Cacaahuete (5)


Soja (6)


Leche (7)


Frutos secos (8)


Apio (9)


Mostaza (10)


Sésamo (11)


Sulfitos (12)


Altramuzes (13)


Moluscos (14)


Trazas (15)

