

Menú de desayunos



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de jamón York y queso 1-2-8	Pan tostado con mantequilla y mermelada 1-2	Galletas María 1-2-8-12T-13 o bizcocho Sancho 1-2T-8-9T
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada
SUGERENCIAS MEDIA-MAÑANA				
Fruta + embutido magro	Fruta + yogurt	Fruta + mix frutos secos	Fruta + queso fresco	Fruta + sandwich

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T= Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Sin gluten



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales (sin gluten) 8	Pan (sin gluten) con aceite de oliva y tomate rallado natural	Sándwich (sin gluten) frío de jamón York y queso 2-8	Pan (sin gluten) tostado con mantequilla y mermelada 2	Galletas (sin gluten) 8
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T= Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Sin lactosa



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche de soja (con o sin cacao en polvo) 8	Leche de soja (con o sin cacao en polvo) 8	Leche de soja (con o sin cacao en polvo) 8	Leche de soja (con o sin cacao en polvo) 8	Leche de soja (con o sin cacao en polvo) 8
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de jamón York 1-2-8	Pan tostado con mermelada 1	Galletas (sin lactosa) 8
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T=Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Alergia a legumbres



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Bocadillo frío de pavo y queso 1-2-12T-13T	Pan de barra tostado con mantequilla y mermelada 1-2-12T-13T	Cereales SIN AZÚCAR 1
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Alergia al huevo



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de jamón York y queso 1-2-8	Pan tostado con mantequilla y mermelada 1-2	Galletas María 1-2-8-12T-13 o bizcocho Sancho 1-2T-8-9T
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T=Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Alergia a pescado



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de jamón York y queso 1-2-8	Pan tostado con mantequilla y mermelada 1-2	Galletas María 1-2-8-12T-13 o bizcocho Sancho 1-2T-8- 9T
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T=Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Sin Cerdo



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de pavo y queso 1-2-8	Pan tostado con mantequilla y mermelada 1-2	Galletas María 1-2-8-12T-13 o bizcocho Sancho 1-2T-8- 9T
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T=Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Menú de desayunos Colesterolemia



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich frío de jamón York 1-8	Pan tostado con mermelada 1	Galletas María 1-2-8-12T-13 o bizcocho Sancho 1-2T-8- 9T
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T-Trazas

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: M. Lozano (Dietista-Nutricionista) y C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).