

# Menú de meriendas



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich de paté 1	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Bocadillo de mortadela 1.2T.3T.8T.10T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Fruta variada de temporada	Biscochos Sancho 1.2T.8T.9T	Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR 1	Galletas María 1.2T.8.10T.12T.13T

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 meriendas Sin gluten



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich (sin gluten) de pavo 2-3T-8-10T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Bocadillo (sin gluten) de mortadela 2T,3T,8T,10T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Fruta variada de temporada	Galletas (sin gluten) 8	Fruta variada de temporada	Cereales (sin gluten) 8	Galletas (sin gluten) 8

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 meriendas Sin lactosa



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich de paté <sup>1</sup>	Bebida de soja (con o sin cacao en polvo) <sup>8</sup>	Bocadillo de jamón York 1-8-12T-13T	Bebida de soja (con o sin cacao en polvo) <sup>8</sup>	Bebida de soja (con o sin cacao en polvo) <sup>8</sup>
Fruta variada de temporada	Galletas (sin lactosa) <sup>8</sup>	Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR <sup>1</sup>	Galletas (sin lactosa) <sup>8</sup>

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 meriendas Alergia a legumbres



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich de paté <sup>1</sup>	Leche entera (con o sin cacao en polvo) <sup>2</sup>	Bocadillo de queso 1-2-12T-13T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) <sup>2</sup>	Leche entera (con o sin cacao en polvo) <sup>2</sup>
Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR <sup>1</sup>	Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR <sup>1</sup>	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 meriendas Alergia al huevo



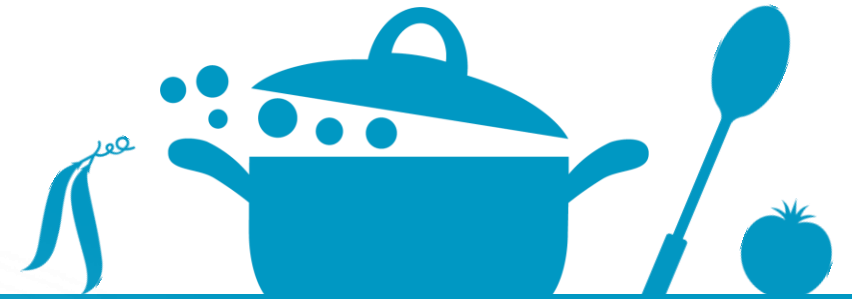
Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich de paté 1	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Bocadillo de jamón York 1-8-12T-13T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Fruta variada de temporada	Biscochos Sancho 1.2T.8T.9T	Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR 1	Galletas María 1.2T.8.10T.12T.13T

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 meriendas Alergia a pescado



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Sándwich de paté 1	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Bocadillo de mortadela 1,2,3,8,10T	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Fruta variada de temporada	Biscochos Sancho 1,2,8,9T	Fruta variada de temporada	Cereales SIN AZÚCAR 1	Galletas María 1,2,8,10T,12T,13T

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 meriendas Sin cerdo



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
<p>Sándwich de pavo 1-2-3T-8-10T</p> <p>Fruta variada de temporada</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Galletas (sin gluten) 8</p>	<p>Bocadillo de queso 1-2-12T-13T</p> <p>Fruta variada de temporada</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Cereales SIN AZÚCAR 1</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Galletas María 1,2T,8,10T,12T,13T</p>

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 meriendas Colesterolemia



Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
<p>Sándwich de pavo 1-2-3T- 8-10T</p> <p>Fruta variada de temporada</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Biscochos Sancho 1.2T.8T.9T</p>	<p>Bocadillo de jamón York 1-8-12T-13T</p> <p>Fruta variada de temporada</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Cereales SIN AZÚCAR 1</p>	<p>Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2</p> <p>Galletas María 1.2T.8.10T.12T.13T</p>

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).