

INFORMACIÓN REFERENTE AL SERVICIO DE COMEDOR

Cumpliendo con la normativa actual, que se detalla en el *Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor*, os comunicamos los alérgenos presente en los diferentes menús.

Nuestros productos son de proveedores de cercanía como pastas Romero, Cárnicas Gállego, frutas y verduras de Mercazaragoza y lácteos Pascual o Danone.

Menú de la Granja Escuela

1. Macarrones con chorizo y tomate natural: *contiene **gluten** y puede tener trazas de huevo.*
2. Salchichas con patatas fritas: *contiene **sulfitos.***
3. Yogurt: *contiene **lactosa.***

Menú sin carne

1. Macarrones con atún y tomate natural: *contiene **gluten** y puede tener trazas de huevo.*
2. Varitas de merluza con patatas fritas: *contiene **gluten, lactosa, sulfitos** y puede tener **trazas de huevo, soja, y apio.***
3. Yogurt: *contiene **lactosa.***

Menú sin gluten (celiacos)

1. Pasta de arroz con tomate natural: *puede contener **trazas de soja.***
2. Salchichas con patatas fritas: *contiene **sulfitos.***
3. Yogurt: *contiene **lactosa.***

El pan sin gluten *puede contener trazas de **altramuces.***

Para poder dar un servicio óptimo a vuestros alumnos, y cumpliendo la normativa vigente, rogamos que el día de la visita traigáis un **listado, firmado y sellado por la dirección de vuestro centro, en el que se refleje los alumnos a los que haya que hacer un menú diferenciado, especificando la causa de esta variación: (religiosas, celiacos, alérgicos o intolerantes a alguno de los componentes de los alimentos presentes en el menú principal...).**