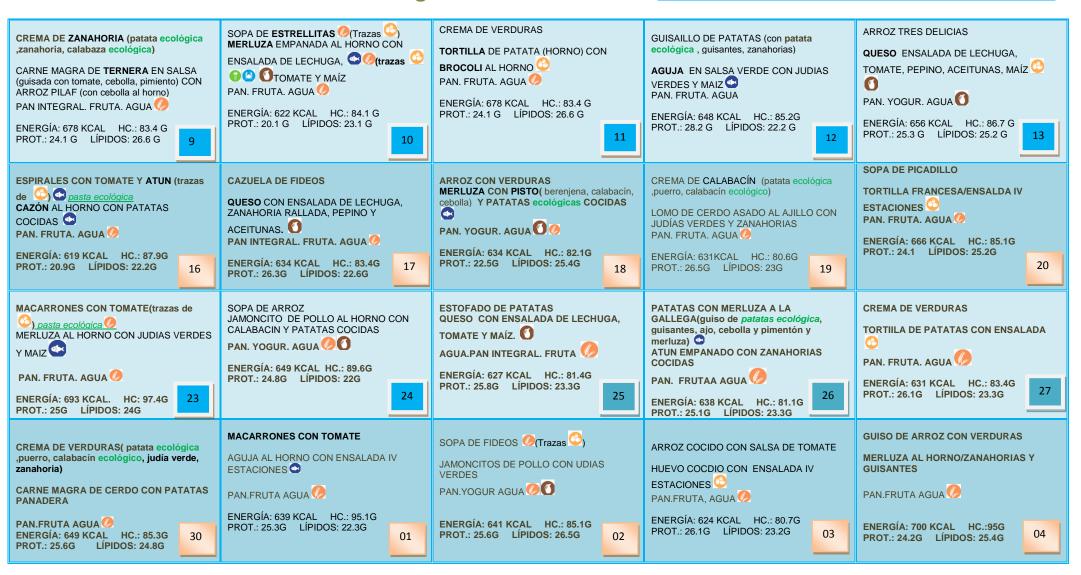


Menú COLEGIOS sin legumbres ABRIL 2018 *ESTE MES HABLAMOS DE "LOS ALIMENTOS FUNCIONALES" *



El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias .Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS. Catering ibagar. Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano.





