

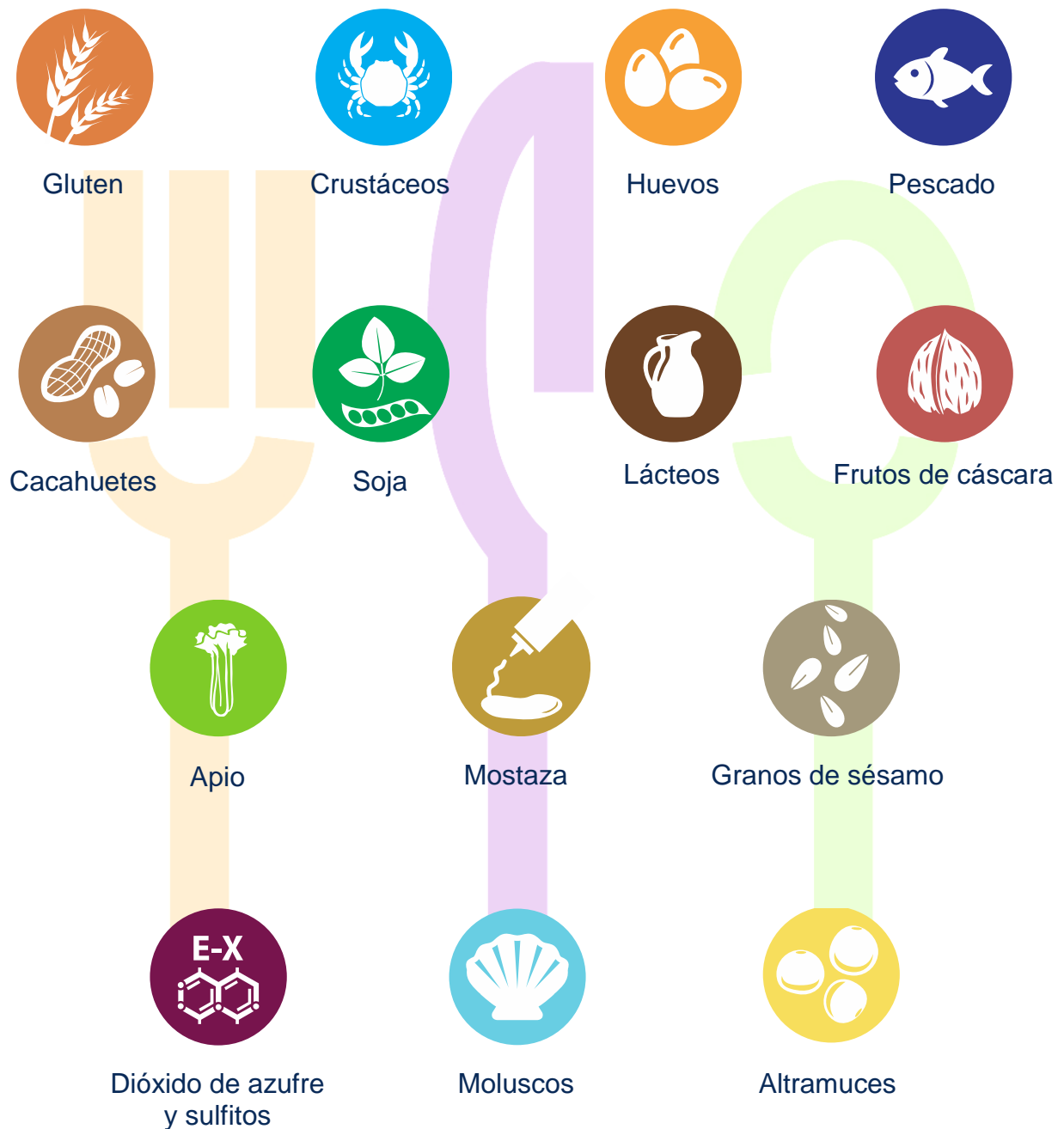
INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS (Reglamento (UE) nº 1169/2011)

CATERING CENTRAL II

PLATOS

Fabada		Caldo de repollo	
Menestra o guisantes con taquitos de jamón		Albóndigas con verdura y arroz blanco	
Caldo Gallego		Pasta con atún y tomate	
Guisantes con jamón		Pasta con carne	
Pasta con tomate y queso		Calamares a la romana	
Ensaladilla Rusa		Lomo	
Sopa de fideos		Croquetas	
Sopa de estrellitas		Merluza a la romana	
Sopa de cocido		Paella	
Crema de zanahoria		Fideuá Marinera	
Macarrones con atún		San Jacobos	
Espaguetis con carne		Milanesa	
Chuleta Riojana		Potaje de garbanzos	
Pollo asado con patatas al horno		Puré o crema de calabacín con quesitos	
Crema de acelgas		Sopa de pescado	
Arroz con pollo o ternera o cerdo		Melva en salsa verde	
Porrusalda de bacalao		Varitas de merluza	
Lentejas con verduritas		Chuleta con patatas	
Conejo asado al horno		Brécol a la gallega/ con ajada	
Tortilla española		Arroz 5 delicias con conejo	
Tortilla francesa		Caldo de judías	
Filete de lenguado con patatas al vapor		Minestrone	
Filete de merluza con patatas al vapor		Judías verdes con carne	
Merluza al horno (cazuela)		Puré de verdura	
Pavo a la plancha		Ensalada mixta	
Ensalada mar y huerta		Huevos fritos con patatas	
Hamburguesa con arroz blanco		Guiso o estofado de costilla o ternera	
Estofado de ternera o pavo		Guisantes con jamón	
Melva en salsa con puré de patata o ensalada		Melón con jamón	
Judías verdes con chorizo o con beicon o solas		Escalope de pavo	
Buñuelos de bacalao		Ensalada de pasta	
Filete de cerdo a la plancha con ensalada de tomate		Zorza con cachelos	
Crema de espinacas		Churrasco	
Pollo en salsa		Sardinillas con patatas al vapor	
Arroz a la cubana		Arroz con chipirones	
Fabada con verdurita		Pollo al ajillo	
Chipirones con arroz		Crema de puerro	
Crema de verduras		Pescado al horno	
		Ensalada tomate con orégano	
		Empanada de atún	
		Chuleta a la plancha con ensalada	
		Tortilla francesa con jamón	
		Pasta carbonara	

CATERING CENTRAL II



* Nuestra cocina y procedimientos de manipulación están diseñados para ayudar y garantizar su seguridad y salud, a pesar de que separamos cuidadosamente los ingredientes para evitar trazas de alérgenos, no podemos garantizar platos elaborados libres de alérgenos.