



Menú secundaria - Septiembre 2025

LUNES							MARTES							MIÉRCOLES							JUEVES							VIERNES											
8							9							10							11							12											
Judías verdes salteadas							Coditos Carbonara (1,3,6,7,10)							Salmorejo Córdoba (1,3,12)							Lentejas ecológicas estofadas con chorizo							Rollitos de primavera (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)											
Albóndigas de ternera a la jardinera (6,10,11,12)							Calamares a la andaluza (1,6,10,14)							Tortilla española (3)							Filete de merluza al horno							Filete de pollo Katsu al estilo Japonés con salsa de curry											
Falafel con salsa de yogur (1,6,7)							Berenjena rellena de vegetales y bolofesa vegetal (1,6)							Fajitas de verduras y tiras mediterráneas (1,6)							Cinta de lomo Pakoras de verduras							Tofu al estilo Katsu servido con salsa de curry (1,6,10,12)											
Patatas (12) Daditos de calabacín salteados Ensalada Mediterránea (3,4)							Brócoli rehogado al pimentón Espárragos con mahonesa (3,6) Ensalada mixta							Ensalada de pasta (1,3,4,6,10) Champiñones salteados Ensalada mixta con huevo (3)							Coles de brussels salteadas Cous Cous (1,6,10) Ensalada del chef							Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada oriental (10)											
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre lácteo (7)							Postre casero (1,3,6,7,10)											
kcal	803,7	Lip	35,3	Prot	34,4	HdC	87	kcal	741,2	Lip	21,1	Prot	38,4	HdC	100	kcal	743,9	Lip	31,1	Prot	29,9	HdC	86	kcal	788,0	Lip	26,5	Prot	50,6	HdC	87	kcal	724,6	Lip	21,6	Prot	43,4	HdC	89
15							16							17							18							19											
Spaghetti Integrales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)							Garbanzos ecológicos estofados							Patatas riojanas (12)							Brócoli rehogado							Arroz Gallo Pinto al estilo de Costa Rica (arroz, judías, pimientos, tomate, cebolla y cilantro)											
Bacalao a la Portuguesa (2,4,12,14) Alitas de pollo al horno Croquetas vegetales (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)							Omelette de espinacas (3) Cinta de lomo a la plancha							Salmón al estragón (horno) (4) Fajitas de seitán y asadillo de verduras (1,6)							Hamburguesa de ternera encebollada (6,10,11,12) Hamburguesa de vegetal con cebolla (1,6,8)							Quesadilla de pollo con cebolla caramelizada (1) Quesadilla vegana con cebolla caramelizada (1,6)											
Pimientos verdes fritos Hummus con crudités Ensalada con aliño agridulce (6,12)							Judías verdes Patatitas dado (12) Ensalada Mediterránea (3,4)							Mini-pizza de berenjena (orégano, tomate y queso) (7) Ensalada de Tabouleh (1,6,10) Ensalada verde							Patatas dado (12) Calabacín y calabaza salteada Ensalada del cheff							Tricolor de pimientos Guacamole Ensalada de la casa (3,4)											
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre lácteo (7)							Postre casero (1,3,6,7,10)											
kcal	741,8	Lip	21,3	Prot	37,2	HdC	100	kcal	702,1	Lip	25,5	Prot	27,9	HdC	90	kcal	716,6	Lip	31,3	Prot	35,4	HdC	73	kcal	767,3	Lip	43,7	Prot	27,9	HdC	66	kcal	755,9	Lip	24,3	Prot	42,0	HdC	92
22							23							24							25							26											
Guisantes con cachelos							Judías blancas ecológicas estofadas con verduras							Espaguetis al aglio e olio (1,3,6,10)							Arroz con salsa casera de tomate							Ensalada Raita (pepino,tomate, cebolla y aceitunas)											
Empanada casera de atún claro y pisto (1,3,4,5,6,7,8,10,11)							Tortilla española (3)							Pinchos Morunos							Salmón al grill (4)							Pollo al curry (7)											
Empanada casera de soja texturizada y pisto (1,3,5,6,7,8,10,11)							Fil. de merluza a la andaluza casera (1,4,6,10)							Tiras de Heura Mediterráneas (1,6)							Calabacín rellenos de seitán y vegetales (1,6) Magro estofado							Tofu al curry (1,6,10,12)											
Ensaladilla Rusa (3,4,6) Calabacín a la plancha con especias Ensalada verde							Cus-cus (1,6,10) Gazpacho (1) Ensalada mixta (4)							Patatas panadera (12) Verduras a la parrilla Ensalada con huevo duro (3)							Champiñones salteados Escalivada Ensalada del Cheff							Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada de manzana y aliño de miel y mostaza (10)											
Postre lácteo (7)							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre casero (1,3,6,7,10)											
kcal	718,1	Lip	28,1	Prot	22,4	HdC	94	kcal	677,2	Lip	21,6	Prot	21,9	HdC	99	kcal	684,7	Lip	25,1	Prot	31,1	HdC	84	kcal	716,7	Lip	24,0	Prot	27,5	HdC	98	kcal	753,0	Lip	31,2	Prot	46,2	HdC	72
29							30							Energía expresada en Kcal, macronutrientes en gramos. Agua como bebida de elección en el menú. Legumbres de producción ecológica.																									
Tallarines Cacio e Pepe (1,3,6,7,10)							Lentejas ecológicas estofadas con verduras																																
Tortilla francesa de york y queso (3,6,7)							Fil. de merluza rebozada (1,3,4,6,10)																																
Albóndigas vegetarianas (1,6)							Berejena rellena de seitán y vegetales (1,6)																																
Patatas fritas Champiñones con bacon Ensalada de la Casa							Batata asada Escalivada Ensalada del Cheff																																
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada																																
kcal	817,4	Lip	27,8	Prot	22,5	HdC	119	kcal	713,0	Lip	19,0	Prot	45,6	HdC	90																								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Menú secundaria sin carne de cerdo - Septiembre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
8	9	10
Judías verdes salteadas (no bacon, no jamón)	Coditos con tomate y queso (1,3,6,7,10)	Salmorejo Cordobés (1,3,12). SIN JAMÓN.
Falafel con salsa de yogur (1,6,7)	Calamares a la andaluza (1,6,10,14)	Tortilla española (3)
Patatas (12) Daditos de calabacín salteados Ensalada Mediterránea (3,4)	Brócoli rehogado al pimentón Espárragos con mahonesa (3,6) Ensalada mixta	Ensalada de pasta (1,3,4,6,10) Champiñones salteados Ensalada mixta con huevo (3)
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
15	16	17
Spaghetti integrales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Garbanzos ecológicos estofados	Patatas guisadas con verduras (12)
Bacalao a la Portuguesa (2,4,12,14)	Omelette de espinacas (3)	Salmón al estragón (horno) (4)
Pimientos verdes fritos Hummus con crudités Ensalada con aliño agri dulce (6,12)	Judías verdes Patatitas dado (12) Ensalada Mediterránea (3,4)	Mini-pizza de berenjena (orégano, tomate y queso) (7) Ensalada de Tabouleh (1,6,10) Ensalada verde
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
22	23	24
Guisantes con cachelos	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Espaguetis al aglio e olio (1,3,6,10)
Empanada casera de atún claro y pisto (1,3,4,5,6,7,8,10,11)	Tortilla española (3)	Tiras de Heura Mediterráneas (1,6)
Ensaladilla Rusa (3,4,6) Calabacín a la plancha con especias Ensalada verde	Cus-cus (1,6,10) Gazpacho (1) Ensalada mixta (4)	Patatas panadera (12) Verduras a la partilla Ensalada con huevo duro (3)
Postre lácteo (7)	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
29	30	Agua como bebida de elección en el menú. Legumbres de producción ecológica.
Tallarines Cacio e Pepe (1,3,6,7,10)	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	
Tortilla francesa de queso (3,7)	Fil. de merluza rebozada (1,3,4,6,10)	
Patatas fritas Champiñones salteados Ensalada de la Casa	Batata asada Escalivada Ensalada del Chef	
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	

JUEVES	VIERNES
4	5
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Capresse (7)
Pollo asado	Lasaña con boloñesa vegetal (prot. Guisante o soja texturizada) (1,3,6,7,10)
Cus cus (1,6,10) Champiñones salteados Ensalada de manzana con salsa cocktail (3,6)	Pan de ajo (1,7,12) Zanahorias baby Ensalada Mediterránea (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
11	12
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Rollitos de primavera (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)
Filete de merluza al horno	Filete de pollo Katsu al estilo Japonés con salsa de curry
Coles de bruselas salteadas Cous Cous (1,6,10) Ensalada del chef	Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada oriental (10)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
18	19
Brócoli rehogado	Arroz Gallo Pinto al estilo de Costa Rica (arroz, judías, pimientos, tomate, cebolla y cilantro)
Hamburguesa de ternera encebollada (6,10,11,12)	Quesadilla de pollo con cebolla caramelizada (1)
Patatas dado (12) Calabacín y calabaza salteada Ensalada del chef	Tricolor de pimientos Guacamole Ensalada de la casa (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
25	26
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Raita (pepino,tomate, cebolla y aceitunas)
Salmón al grill (4)	Pollo al curry (7)
Champiñones salteados Escalivada Ensalada del Chef	Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada de manzana y aliño de miel y mostaza (10)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Menú secundaria sin gluten - Septiembre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
8	9	10
Judías verdes salteadas	Pasta sin alérgenos a la Carbonara (7)	Salmorejo Cordobés (elaborado con pan sin gluten) (3,12)
Albóndigas de ternera a la jardinera (6,10,11,12)	Calamares a la andaluza casera elaborada con harina de maíz (libre de gluten) (14)	Tortilla española (3)
Patatas (12)	Brócoli rehogado al pimentón	Ensalada de pasta (sin alérgenos)
Daditos de calabacín salteados	Espárragos con mahonesa (3,6)	Champiñones salteados
Ensalada Mediterránea (3,4)	Ensalada mixta	Ensalada mixta con huevo (3)
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
15	16	17
Pasta sin alérgenos con salsa casera de tomate	Garbanzos ecológicos estofados	Patatas riojanas (12)
Bacalao a la Portuguesa (2,4,12,14)	Cinta de lomo a la plancha	Salmón al estragón (horno) (4)
Pimientos verdes fritos	Judías verdes	Mini-pizza de berenjena (orégano, tomate y queso) (7)
Hummus con crudités	Patatitas dado (12)	Ensalada de arroz
Ensalada con aliño agrodulce (6,12)	Ensalada Mediterránea (3,4)	Ensalada verde
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
22	23	24
Guisantes con cachelos	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Pasta sin alérgenos al aglio e olio
Filete de merluza con pisto (4)	Tortilla española (3)	Pinchos Morunos
Ensaladilla Rusa (3,4,6)	Cus-cus (pasta sin alérgenos o arroz)	Patatas panadera (12)
Gazpacho (elaborado con pan sin gluten)	Calabacín a la plancha con especias	Verduras a la partilla
Ensalada verde	Ensalada mixta (4)	Ensalada con huevo duro (3)
Postre lácteo (7)	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
29	30	Agua como bebida de elección en el menú. Legumbres de producción ecológica.
Pasta sin alérgenos Cacio e Pepe (7)	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	
Tortilla francesa de york y queso (3,6,7)	Fil. de merluza a la andaluza casera con harina de maíz, sin gluten (4)	
Patatas fritas	Batata asada	
Champiñones con bacon	Escalivada	
Ensalada de la Casa	Ensalada del Chef	
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	

JUEVES	VIERNES
4	5
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Capresse (7)
Pollo asado	Lasaña (placas sin alérgenos bolognese (bechamel sin gluten; 7)
Cus cus (sin alérgenos)	Pan (sin gluten) de ajo
Champiñones salteados	Zanahorias baby
Ensalada de manzana con salsa cocktail (3,6)	Ensalada Mediterránea (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero sin alérgenos
11	12
Lentejas ecológicas estofadas con chorizo	Arroz blanco con tricolor de vegetales
Filete de merluza al horno	Filete de pollo Katsu al estilo Japonés con salsa de curry
Coles de bruselas salteadas	Espárragos blancos
Cous Cous (1,6,10)	Zanahorias baby
Ensalada del chef	Ensalada oriental (10)
Postre lácteo (7)	Postre casero sin alérgenos
18	19
Brócoli rehogado	Arroz Gallo Pinto al estilo de Costa Rica (arroz, judías, pimientos, tomate, cebolla y cilantro)
Hamburguesa de ternera encebollada (6,10,11,12)	Quesadilla (sin gluten) de pollo con cebolla caramelizada
Patatas dado (12)	Tricolor de pimientos
Calabacín y calabaza salteada	Guacamole
Ensalada del cheff	Ensalada de la casa (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero sin alérgenos
25	26
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Raita (pepino,tomate, cebolla y aceitunas)
Salmón al grill (4)	Pollo al curry (7)
Champiñones salteados	Arroz blanco
Escalivada	Zanahorias baby
Ensalada del Cheff	Ensalada de manzana y aliño de miel y mostaza (10)
Postre lácteo (7)	Postre casero sin alérgenos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Menú secundaria bajo en calorías - Septiembre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
8	9	10
Judías verdes salteadas (no jamón, no bacon)	Brócoli rehogado al pimentón	Salmorejo Cordobés (1,3,12). No jamón ni huevo de acompañamiento.
Filete de pollo a las finas hierbas (horno)	Calamares a la plancha con limón (14)	Tortilla francesa (3)
Patatas (12) Daditos de calabacín salteados Ensalada Mediterránea (3,4)	Pasta salteada (1,3,6,10) Espárgagos con mahonesa (3,6) Ensalada mixta	Ensalada de pasta (1,3,4,6,10) Champiñones salteados Ensalada mixta con huevo (3)
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
15	16	17
Spaghetti integrales salteados con AOVE, ajo y orégano (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas (no jamón, no bacon)	Ensalada tabouleh (1,6,10)
Bacalao al horno (2,4,14)	Omelette de espinacas (3)	Salmón al estragón (horno) (4)
Pimientos verdes asados Hummus con crudités Ensalada con aliño agrodulce (6,12)	Patatitas dado (12) Ensalada Mediterránea (3,4)	Mini-pizza de berenjena (orégano, tomate y queso) (7) Ensalada verde
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
22	23	24
Guisantes con cachelos	Calabacín a la plancha con especias	Verduras a la parrilla
Tortilla francesa de atún claro (3,4)	Fil. de merluza a la plancha (4)	Tiras de Heura Mediterráneas al horno (1,6)
Ensaladilla (sin mahonesa) ((3,4) Calabacín a la plancha con especias Ensalada verde	Cus-cus (1,6,10) Gazpacho (1) Ensalada mixta (4)	Patatas hervida (12) Espaguetis al aglio e olio (1,3,6,10) Ensalada con huevo duro (3)
Postre lácteo (7)	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
29	30	Agua como bebida de elección en el menú. Legumbres de producción ecológica.
Pasta integral a la pimienta (salteados, no queso) (1,3,6,10)	Escalvada	
Tortilla francesa de york y queso (3,6,7)	Fil. de merluza a la plancha (4)	
Espárgagos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa	Batata asada Ensalada del Cheff	
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	

JUEVES	VIERNES
4	5
Champiñones salteados	Ensalada Capresse (7)
Pollo asado	Huevos revueltos con calabacín y cebolla (3)
Cus cus (1,6,10) Champiñones salteados Ensalada de manzana	Pan de ajo (1,7,12) Zanahorias baby Ensalada Mediterránea (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
11	12
Coles de bruselas salteadas	Ensalada oriental (10)
Filete de merluza al horno	Filete de pollo a la plancha
Ensalada de lentejas Cous Cous (1,6,10) Ensalada del cheff	Arroz blanco Zanahorias baby Espárgagos blancos
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
18	19
Brócoli rehogado	Verduras asadas a la provenzal
Hamburguesa de ternera a la plancha (6,10,11,12)	Filete de pollo a la plancha con cebolla asada
Patatas dado (12) Calabacín y calabaza salteada Ensalada del cheff	Tricolor de pimientos Guacamole Ensalada de la casa (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
25	26
Champiñones salteados	Ensalada Raita (pepino,tomate, cebolla y aceitunas)
Salmón al grill (4)	Filete de pollo a la plancha con toque de curry
Espárgagos blancos Escalvada Ensalada del Cheff	Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada de manzana (SIN aliño de miel y mostaza)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Menú secundaria vegetariano (ovolacteo) - Septiembre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
8	9	10
Judías verdes salteadas (no bacon, no jamón)	Coditos con tomate y queso (1,3,6,7,10)	Salmorejo Cordobés (1,3,12). SIN JAMÓN.
Falafel con salsa de yogur (1,6,7)	Berenjena rellena de vegetales y bolofesa vegetal (1,6)	Tortilla española (3)
Patatas (12) Daditos de calabacín salteados Ensalada Mediterránea (3; no atún)	Brócoli rehogado al pimentón Espárragos con mahonesa (3,6) Ensalada mixta (no proteína animal)	Ensalada de pasta (1,3,6,10). Sin proteína animal. Champiñones salteados Ensalada mixta con huevo (3)
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
15	16	17
Spaghetti integrales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Garbanzos ecológicos estofados	Patatas guisadas con verduras (12)
Croquetas vegetales (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)	Omelette de espinacas (3)	Fajitas de seitán y asadillo de verduras (1,6)
Pimientos verdes fritos Hummus con crudités Ensalada con aliño agri dulce (6,12)	Judías verdes Patatitas dado (12) Ensalada Mediterránea (3; no atún)	Mini-pizza de berenjena (orégano, tomate y queso) (7) Ensalada de Tabouleh (1,6,10) Ensalada verde
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
22	23	24
Guisantes con cachelos	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras	Espaguetis al aglio e olio (1,3,6,10)
Empanada casera de soja texturizada y pisto (1,3,5,6,7,8,10,11)	Tortilla española (3)	Tiras de Heura Mediterráneas (1,6)
Ensaladilla Rusa (3,4,6) Calabacín a la plancha con especias Ensalada verde	Cus-cus (1,6,10) Gazpacho (1) Ensalada mixta (sin proteína animal)	Patatas panadera (12) Verduras a la partilla Ensalada con huevo duro (3)
Postre lácteo (7)	Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
29	30	Agua como bebida de elección en el menú. Legumbres de producción ecológica.
Tallarines Cacio e Pepe (1,3,6,7,10)	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	
Tortilla francesa de queso (3,7)	Berejena rellena de seitán y vegetales (1,6)	
Patatas fritas Champiñones salteados Ensalada de la Casa	Batata asada Escalivada Ensalada del Chef	
Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada	

JUEVES	VIERNES
4	5
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Capresse (7)
Tiras Mediterráneas salteadas (Heura) (1,6)	Lasaña con bolofesa vegetal (prot. Guisante o soja texturizada) (1,3,6,7,10)
Cus cus (1,6,10) Champiñones salteados Ensalada de manzana con salsa cocktail (3,6)	Pan de ajo (1,7,12) Zanahorias baby Ensalada Mediterránea (3,4)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
11	12
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Rollitos de primavera (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)
Pakorras de verduras	Tofu al estilo Katsu servido con salsa de curry (1,6,10,12)
Coles de bruselas salteadas Cous Cous (1,6,10) Ensalada del chef	Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada oriental (10)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
18	19
Brócoli rehogado	Arroz Gallo Pinto al estilo de Costa Rica (arroz, judías, pimientos, tomate, cebolla y cilantro)
Hamburguesa de vegetal con cebolla (1,6,8)	Quesadilla vegana con cebolla caramelizada (1,6)
Patatas dado (12) Calabacín y calabaza salteada Ensalada del cheff	Tricolor de pimientos Guacamole Ensalada de la casa (sin proteína animal)
Postre lácteo (7)	Postre casero (1,3,6,7,10)
25	26
Arroz con salsa casera de tomate	Ensalada Raita (pepino,tomate, cebolla y aceitunas)
Calabacín rellenos de seitán y vegetales (1,6)	Tofu al curry (1,6,10,12)
Champiñones salteados Escalivada Ensalada del Cheff (no proteína animal)	Arroz blanco Zanahorias baby Ensalada de manzana y aliño de miel y mostaza (10)
Fruta fresca de temporada	Postre casero (1,3,6,7,10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos