

INFORMACIÓN PARA NIÑOS ALÉRGICOS O INTOLERANTES:

- Las pastas, se sustituyen por otras que no contienen huevo (alérgicos/intolerantes huevo , gluten , lactosa, proteína leche)
- Las tortillas se sustituyen por pollo ,pavo, ternera, cerdo a la plancha o en salsa (alérgicos/intolerantes al huevo)
- Los rebozados se hacen a la plancha (alérgicos/intolerantes al huevo)
- Los postres lácteos, se sustituyen por fruta (alérgicos/intolerantes lactosa y proteína leche)
- Las albóndigas y croquetas se hacen con leche de soja (alérgicos/intolerantes lactosa y proteína leche)
- Las cremas de verduras, se hacen sin lácteos (alérgicos/intolerantes lactosa y proteína leche)
- Los pescados se sustituyen por carnes a la plancha (pollo, pavo, ternera, cerdo) o en salsa (alérgicos/intolerantes al pescado)