

NOVASERVICIOS

Sanidad ambiental y Calidad alimentaria

Plato	Descripción	Alérgenos Principales
1. Ensalada César Clásica	Lechuga romana, pollo a la parrilla, picatostes, queso parmesano y salsa César.	Pescado (anchoas en la salsa), Huevo (en la salsa), Lácteos (queso), Gluten (picatostes).
2. Crema de Calabaza y Jengibre	Crema vegetal suave elaborada con calabaza, caldo de verduras, leche de coco y jengibre.	Frutos de cáscara (leche de coco, aunque a menudo se trata como una excepción legal, es un alérgeno botánico), Apio (en el caldo o base).
3. Salmón a la Plancha con Puré	Lomo de salmón a la plancha acompañado de puré de patatas cremoso.	Pescado (salmón), Lácteos (en el puré de patatas: mantequilla/leche/nata).
4. Fideuá de Mariscos	Pasta tipo fideos cocinada en caldo de pescado con una mezcla de mariscos (gambas, mejillones, calamares).	Gluten (fideos), Pescado , Crustáceos (gambas), Moluscos (mejillones, calamares).
5. Brownie de Chocolate y Nueces	Tarta de chocolate denso con trozos de nueces.	Gluten (harina), Huevo , Lácteos (mantequilla), Frutos de cáscara (nueces).