

**NOVASERVICIOS**

Sanidad ambiental y Calidad alimentaria

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

[www.novainsectos.es](http://www.novainsectos.es)

661 19 75 96