



Información de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias conforme al **Reglamento (UE) 1169/2011** correspondiente a:

Menú General Privado Transportado

Junio 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa de pescado con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Magro a la jardinera Gluten, Soja</p> <p>Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Macarrones integrales con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo Leche</p> <p>Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo en su jugo -</p> <p>Carlottitas al eneldo Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Ensalada marinera con zanahoria ecológica y palitos de cangrejo Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Huevo, Soja</p> <p>2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Soja, Huevo, Frutos secos, Gluten</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 10</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema natural de coliflor y manzana Sulfitos</p> <p>2º. Merluza con calabacín ecológico Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y lluvia Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria, maíz y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Ensalada primavera con jamón y queso Soja, Leche, Sulfitos</p> <p>2º. Arroz de verduras -</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Soja, Huevo, Frutos secos, Gluten</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Ventresca de merluza con tomate Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria apio y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Ensalada italiana con queso fresco Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Leche</p> <p>2º. Burger COES Pan burger: Gluten, Soja Hamburguesa: Sulfitos Kétchup: - Patatas chips -</p> <p>Postre especial - // Dióxido de azufre, Sulfitos</p> <p>Pan Gluten</p>		

Un alérgeno* es un componente que puede provocar alergia o intolerancia a personas sensibles a dicho compuesto. Por lo general, los alérgenos* no son sustancias problemáticas en personas sanas. En esta tabla, la **presencia del alérgeno**, o de **trazas (T)** (debido a contacto cruzado), no siempre significa que la receta contenga ese alimento, sino que forma parte (en pequeñas cantidades) de la composición del ingrediente utilizado. En España, sólo el 5% de la población presenta algún tipo de alergia alimentaria. El 95% restante no presenta ninguna complicación al consumir dichos alérgenos*.