



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

Menú General Privado Transportado

Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Día 2 1º. Sopa de pescado con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco 2º. Magro a la jardinera Gluten, Soja Patatas panadera Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 3 1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 4 1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Carlottitas al eneldo - Fruta - Pan Gluten	Día 5 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Gluten, Soja (T) 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 6 1º. Macarrones integrales con pimiento ecológico y tomate Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T) 2º. Tortilla francesa Huevo, Leche Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio Helado Leche, Frutos de Cáscara (T), Soja (T), Cacahuete (T), Huevo (T), Gluten (T) Pan Gluten
Día 9 1º. Fideuá campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Soja, Mostaza (T) 2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 10 1º. Crema natural de calabaza Sulfitos 2º. Merluza con calabacín ecológico Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 11 1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 12 1º. Arroz a la cubana con huevo Huevo 2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Ensalada italiana con queso Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Albóndigas de pollo estofadas Gluten, Sulfitos, Soja(T) Patatas al montón Sulfitos Helado Leche, Frutos de Cáscara (T), Soja (T), Cacahuete (T), Huevo (T), Gluten (T) Pan Gluten
Día 16 1º. Sopa juliana con estrellitas Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Apio 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja, Sulfitos Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 17 1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 18 1º. Arroz de verano con atún Pescado 2º. Burger COES Pan burger: Gluten, Sésamo, Soja (T), Mostaza (T) Hamburguesa: Sulfitos, Soja, Leche Kétchup: - Patatas chips - Postre especial Gluten, Huevo Pan Gluten		

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*.