



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

**Menú General Privado Transportado**

**Junio 2026**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 1</b></p> <p>1º. Crema de espinacas natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Magro a la jardinera <b>Gluten, Soja</b></p> <p>Patatas panadera <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b></p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 2</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Croquetas de bacalao <b>Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></p>	<p><b>Día 3</b></p> <p>1º. Hervido valenciano <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo</p> <p>-</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes <b>Gluten, Soja (T)</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Macarrones integrales con <b>pimiento ecológico</b> y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</b></p> <p>2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b></p> <p>Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></p>
<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Guisado marinero con verduras <b>Gluten, Pescado, Crustáceo (T), Molusco (T), Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Leche, Soja</b></p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b></p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Espirales integrales con verdura y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</b></p> <p>2º. Merluza con <b>calabacín ecológico</b> <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Arroz blanco con tomate</p> <p>-</p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b></p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Boquerones en tempura <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Gluten, Leche, Huevo</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas de pollo estofadas <b>Gluten, Sulfitos, Soja(T)</b></p> <p>Patatas al montón <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></p>
<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b></p> <p>Ensalada de lechuga, <b>zanahoria ecológica</b>, maíz y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b></p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Crema de zanahoria natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Tilapia con rebozado casero <b>Gluten, Pescado, Crustáceo (T), Molusco (T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Sopa de ajo con verduras. <b>Apio, Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</b></p> <p>2º. Lomo asado en su jugo</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Arroz de verano con queso <b>Leche</b></p> <p>2º. Burger COES Pan burger: <b>Gluten, Sésamo, Soja (T), Mostaza (T)</b> Hamburguesa: <b>Sulfitos, Soja</b></p> <p>Patatas chips</p> <p>-</p> <p>Postre especial <b>Leche, Frutos de Cáscara (T), Soja (T), Cacahuete (T), Huevo (T), Gluten (T)</b></p> <p>Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b></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\*.