

ALÉRGICOS*



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

Menú General Privado Transportado

Marzo 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			<p>Día 1</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate Gluten, Huevos(T), Pescado</p> <p>2º. Lomo a la plancha con Soja Carlottitas y champiñones. -</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Arroz de verdura con coliflor, guisantes y pimiento ecológico. -</p> <p>2º. Caella a taquitos con tomate Crustáceos(T), Pescado, Moluscos(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 5</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Pollo estofado con champiñón -</p> <p>Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Arroz a la milanesa con jamón, pimiento y guisantes Soja, Leche(T), Mostaza(T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Caracolas a la boloñesa con queso rallado. Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza al vapor Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Crema de calabaza natural. Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo -</p> <p>Patatas a lo pobre. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas estofadas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de fogueño rebozado Gluten, Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 12</p> <p>1º. Macarrones con calabacín, pimiento y tomate. Gluten, Huevos(T)</p> <p>2º. Bacalao al horno Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa de cocido con estrellas Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con pollo, magro, garbanzos y verduras Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Crema de espinacas popeye natural. Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas guisadas con carlota, guisantes Gluten</p> <p>Patatas. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Arroz a la marinera con atún y calamar Crustáceos, Pescado, Sulfitos, Moluscos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Judías estofadas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de merluza con rebozado casero Gluten, Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>

	<p>Día 20</p> <p>1º. Crema de calabacín con picatostes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Espirales a las finas hierbas. Gluten, Huevos(T)</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Arroz tres delicias Huevos, Leche(T), Sulfitos Mostaza(T) Salsa agrídulce Soja, Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo a al limón con champiñones, soja Gluten, Soja, Apio Pan de gambas. Gluten(T), Crustáceos, Huevos, Soja(T), Leche(T), Apio(T)</p> <p>Gelatina - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Sopa juliana con lluvia Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Gluten, Crustáceos(T), Huevos, Pescado, Moluscos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 26</p> <p>1º. Crema de zanahoria y puerro natural. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Espaguetis con bacon y tomate Gluten, Huevos(T), Soja</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Arroz con magro, garbanzos ecológicos y pimiento -</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Crustáceos(T), Huevos(T), Pescado, Soja(T), Leche, Frutos de cáscara(T), Apio(T), Mostaza(T), Moluscos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta 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*.