



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

**Menú General Privado Transportado**

**Mayo 2018**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p><b>Día 2</b></p> <p>1°. Caldo casero con pelota, garbanzos y fideos <b>Gluten, Huevos(T), Apio, Sulfitos</b></p> <p>2°. Caella a taquitos con tomate y <b>zanahoria ecológica</b> <b>Crustáceos(T), Pescado, Moluscos(T)</b></p> <p>Ensalada campestre con tomate, maíz y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 3</b></p> <p>1°. Lentejas estofadas con espinacas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2°. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>Ensalada. <b>Sulfitos</b></p> <p>1°. Crema de verduras natural de temporada con picatostes. <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2°. Pollo estofado con carlota - Arroz blanco. - Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 7</b></p> <p>1°. Espaguetis a la boloñesa con tomate y queso rallado. <b>Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</b></p> <p>2°. Tortilla de calabacín <b>Huevos</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1°. Arroz de verdura con judías verdes, coliflor, garrofo y pimienta. -</p> <p>2°. Filete de merluza al horno <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1°. Crema de zanahoria, champiñón y <b>cebolla ecológica</b> <b>Sulfitos</b></p> <p>2°. Pechuga de pollo a la plancha -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1°. Judías huertanas con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2°. Bacalao al horno con tomate <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1°. Sopa marinera con mollitas de pescado y lluvia <b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</b></p> <p>2°. Escalope a la milanesa <b>Gluten, Huevos, Soja, Leche</b></p> <p>Patatas bravas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 14</b></p> <p>1°. Espirales con bacon y tomate <b>Gluten, Huevos(T), Soja</b></p> <p>2°. Filete de fogonero con rebozado casero <b>Gluten, Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>Ensalada. <b>Sulfitos</b></p> <p>1°. Caldo casero con verduras y estrellas <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b></p> <p>2°. Ternera estofada con carlota y guisantes - Patatas dado. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1°. Potaje de garbanzos con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2°. Croquetas de pollo <b>Gluten, Huevos, Soja, Leche, Apio, Mostaza, Sésamo</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b></p> <p>1°. Crema natural de puerro y <b>calabacín ecológico</b> <b>Sulfitos</b></p> <p>2°. Albóndigas estofadas con pimienta <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>Caracolas al oregano. <b>Gluten, Huevos(T)</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1°. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. <b>Huevos</b></p> <p>2°. Ventresca de merluza a las finas hierbas <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>

<p><b>Día 21</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Fideuá campellera con atún y calamar <b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos</b></p> <p>2º. Tortilla de jamón <b>Huevos</b> Judías verdes salteadas. -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 22</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajos tiernos <b>Leche, Soja</b> Patatas al vapor. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Crema de espinacas popeye natural. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza a la romana <b>Gluten, Huevos, Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 24</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Sopa de cocido con letras <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b></p> <p>2º. Cocido completo con pollo, magro, garbanzos y verduras <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Arroz a la milanesa con jamón, guisantes y <b>pimiento ecológico</b>. <b>Soja</b></p> <p>2º. Bacalao al horno con tomate <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Sopa reina con mollitas de gallina, <b>garbanzos ecológicos</b> y lluvia <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b></p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero <b>Gluten, Crustáceos(T), Huevos, Pescado, Moluscos(T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 29</b></p> <p>1º. Crema de calabaza con picatostes <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo al horno - ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 30</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevos(T), Pescado</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevos</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 31</b></p> <p>1º. Arroz a banda <b>Crustáceos, Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</b></p> <p>2º. Burguer COES: Pan de hamburguesa <b>Gluten, Soja, Huevo(T), Leche(T), FSecos(T)</b> Hamburguesa de ternera <b>Sulfitos, Leche(T), Soja(T)</b> Queso <b>Leche</b> Tomate, lechuga - Patatas chip - Ketchup - Brownie <b>Gluten, Huevos, Leche(T)</b> Refresco</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\*.