



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

**Menú General Privado Transportado**

**Marzo 2020**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 2</b></p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado <b>Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</b></p> <p>2º. Merluza al horno <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Champañón -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 3</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos <b>Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b></p> <p>Ensalada de campestre con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo <b>Leche, Soja</b> Patatas panadera <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor y <i>pimiento ecológico</i> -</p> <p>2º. Croquetas de bacalao <b>Gluten, Leche, Pescado, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Fideuá campellerà con calamar <b>Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b></p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno <b>Sulfitos</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y cebolla <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al horno con calabacín <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Caldo casero con letras <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Pollo estofado con <i>carlota ecológica</i> y guisantes -</p> <p>Patatas al vapor <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero <b>Pescado, Gluten</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural con <i>cebolla ecológica</i> <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con tomate <b>Gluten, Sulfitos</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Crujientes de merluza <b>Gluten, Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Sopa manchega <b>Gluten, Huevo(T), Apio</b></p> <p>2º. Cocido manchego con magro, panceta, chorizo, garbanzos y pencas <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Postre especial <b>Gluten, Leche, Huevo(T), FSecos(T), Soja(T), Sésamo(T)</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b> <b>FESTIVO</b></p> <p><b>Día 20</b> <b>FESTIVO</b></p>	
<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con <i>garbanzos ecológicos</i> y estrellas <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Magro con tomate -</p> <p>Patatas dado <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Crema de zanahoria natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha -</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Judías huertanas con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de abadejo con empanado casero <b>Pescado, Gluten, Huevo</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Leche, Soja</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>2º. Varitas de merluza <b>Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>

Día 30	Día 31			
1º. Sopa juliana con lluvia <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b>  2º. Lomo a la plancha con ajitos <b>Leche, Soja</b> Patatas al vapor <b>Sulfitos</b>	1º. Arroz con pollo, garbanzos y judías verdes -  2º. Ventresca de merluza con calabaza <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>			

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\*.