



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

Menú General Privado Transportado

Junio 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>Día 1</p> <p>1º. Crema de alubias natural con verdura de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la romana Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y palitos de cangrejo Sulfitos, Gluten, Huevo, Pescado, Soja, Crustáceo Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con bechamel Gluten, Leche Patatas al vapor Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor ecológica y garrofó - 2º. Croquetas de jamón Gluten, Leche, Crustáceo(T), Huevo(T), Molusco(T), Pescado(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 7</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Gluten, Huevo, Apio</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con judías verdes y patatas Sulfitos, Gluten Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero y picatostes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza ecológica Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Patatas deluxe - Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Filete de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Carlottitas salteadas - Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 14</p> <p>1º. Olla de legumbres con boniato Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Pollo al chilindrón - Patatas dado Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Olla de legumbres con boniato Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con calabacín ecológico Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos Soja(T), Leche(T) Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Ensalada de pasta con campestre Gluten, Huevo(T), Leche</p> <p>2º. Perrito COES Pan – Gluten, Huevo(T), Soja(T), Leche(T), F.Cáscara(T), Sésamo(T) Salchicha frankfurt – Soja(T), Leche(T) Papas chips - Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T)</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*.