



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

Menú General Privado Transportado

Mayo 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimienta, guisantes y coliflor -</p> <p>2º. Crujientes de merluza Gluten, Pescado, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha Soja(T), Leche(T) Patata a las finas hierbas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Lentejas huertanas con boniato y cebolla ecológica Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cocido completo con magro, garbanzos y verdura Sulfitos, Soja, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 9</p> <p>1º. Crema de zanahoria natural con picatostes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero a la romana Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Magro al chilindrón con pimiento ecológico Soja Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos, judías verdes y verduras Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Fideuá campellerà con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja Carlottes al eneldo -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la marinera Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Crema de calabacín ecológico natural Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con patatas Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Sopa juliana con letras Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos -</p> <p>Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo asado a la mostaza Soja(T), Leche(T), Mostaza Judías verdes -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Arroz a la milanesa con guisantes y pimienta Soja, Leche</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Judías a la bretona Sulfitos, Gluten, Soja</p> <p>2º. Tortilla de atún Huevo, Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Caracolas con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Filete de merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y lombarda Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Crema de espinacas natural con zanahoria ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo al horno en su jugo -</p> <p>Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>

Día 30	Día 31
1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo	1º. Ensalada italiana Sulfitos, Gluten, Huevo(T)
2º. Ventresca de merluza a la riojana Pescado	2º. Perrito COES Pan perrito: Gluten, Huevo(T), Leche, F.Cáscara(T), Sésamo(T), Soja(T) Salchicha: Soja(T), Leche(T)
Ensalada de lechuga, zanahoria, queso fresco y lombarda Sulfitos, Leche	Kétchup Patatas chip - -
Lácteo Leche	Postre especial Gluten, Huevo, Leche, Soja, F.Cáscara
Pan Gluten	

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*.