



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

Menú General Privado Transportado

Junio 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			<p>Día 1</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Espirales con verdura salteada y cebolla ecológica Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ventresca de merluza con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, apio y remolacha Sulfitos, Apio Helado Leche Pan Gluten</p>
<p>Día 5</p> <p>1º. Sopa de pescado con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Magro a la jardinera Gluten, Soja Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo en su jugo - Carlotitas al tomillo Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Ensalada marinera con zanahoria ecológica y palitos de cangrejo Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Huevo, Soja</p> <p>2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos Helado Leche Pan Gluten</p>
<p>Día 12</p> <p>1º. Fideuá campellerà con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Crema natural de coliflor y manzana Sulfitos</p> <p>2º. Merluza con calabacín ecológico Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria, maíz y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Ensalada primavera con jamón y queso Soja, Leche, Sulfitos</p> <p>2º. Arroz de verduras -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos Helado Leche Pan Gluten</p>
<p>Día 19</p> <p>1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche 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*.