



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

**Menú General Privado Transportado**

**Enero 2024**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate. <b>Gluten, Huevo(T), Pescado</b></p> <p>2º. Croquetas de pollo <b>Gluten, Soja, Huevo, Leche, Pescado(T), Crust(T), Mol(T)</b> ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con <b>calabaza ecológica</b>. <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega <b>Pescado</b> ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Magro con zanahoria <b>Soja, Gluten</b> patatas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Arroz de verdura con guisantes, pimienta y coliflor. -</p> <p>2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b> ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con lluvia. <b>Pescado, Crust(T), Mol(T), Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada <b>Soja, Gluten</b> judías verdes salteadas. -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Olla de legumbres. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con <b>pimiento ecológico</b> <b>Pescado</b> ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo <b>Sulfitos</b> carlotitas y champiñones. -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Espirales con verduras y tomate. <b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Fogonero al horno <b>Pescado</b> ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y apio. <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta. <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada <b>Sulfitos</b> patatas a la brava. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Empanadillas de atún <b>Gluten, Pescado, Huevo, Leche(T), Crust(T), Mol(T)</b> ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 22</b></p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar. <b>Pescado, Crust(T), Mol(T), Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas. <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Varitas de merluza <b>Pescado, Gluten, Leche(T), Crust(T), Mol(T)</b> ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia. <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col <b>Sulfitos, Soja, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural con <b>cebolla ecológica</b>. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco <b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Arroz empedrado. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Bocaditos de rosada <b>Gluten, Pescado, Crust(T), Mol(T)</b> ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Postre especial <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 29</b></p> <p>1º. Sopa de ajo con estrellitas. <b>Apio, Gluten, Huevo</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con <b>zanahoria ecológica</b> <b>Sulfitos, Gluten</b> patatas al tomillo <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 30</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b> ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 31</b></p> <p>1º. Judías huertanas con espinacas. <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Calamares a la romana <b>Gluten, Pescado, Molusco, Crust(T), Huevo, Leche(T), Soja(T)</b> ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></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\*.