



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

Menú General Público Transportado

FEBRERO 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			Día 1	Día 2
			1º. Crema de calabacín ecológico natural. Soja, Gluten 2º. Magro con tomate Sulfitos, Gluten Patatas a las finas hierbas. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
1º. Sopa de pescado con letras. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T) 2º. Muslo de pollo a la naranja - Carlotitas al tomillo. - Lácteo Leche Pan Gluten	1º. Lentejas a la castellana con espinacas. Sulfitos, Gluten 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes. Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Macarrones integrales con verdura y tomate. Gluten, Huevo(T) 2º. Filete de merluza al horno con guisantes Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Crema de coliflor y manzana natural. Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche Fruta - Pan Gluten
Día 12	Día 13	Día 14	Día 15	Día 16
1º. Judías huertanas con calabaza ecológica . Gluten, Sulfitos 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T) Patatas al curry. Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Crema de espinacas natural. Sulfitos 2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas y apio. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. Huevo 2º. Filete de merluza al vapor Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
1º. Lentejas huertanas con acelgas. Sulfitos, Gluten 2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate cherry, zanahoria y aceitunas. Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Lomo en su jugo a la mostaza Soja(T), Leche(T), Mostaza Judías verdes al ajillo. - Fruta - Pan Gluten	1º. Espirales integrales con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Potaje de garbanzos. Sulfitos, Gluten 2º. Boquerones en tempura Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Crema de puerro y patata. Sulfitos 2º. Estofado de pescado con verduras Pescado, Gluten patatas al horno con queso rallado Sulfitos, Leche Postre especial Gluten, Huevo Pan Gluten

Día 26	Día 27	Día 28	Día 29
<p>1º. Fideuá campellerera. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>1º. Crema de guisantes con aceite al romero y cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>1º. Arroz meloso con alubias y judías verdes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Pollo estofado con champiñón Gluten Patatas. Sulfitos</p> <p>Fruta - 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*.