



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

Menú General Público Cocinado

Abril 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Día 1 FESTIVO	Día 2 FESTIVO	Día 3 FESTIVO
Día 6 FESTIVO	Día 7 FESTIVO	Día 8 FESTIVO	Día 9 FESTIVO	Día 10 FESTIVO
Día 13 1º. Sopa de ajo con piñones Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Apio 2º. Pechuga de pollo empanada Pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Gluten, Soja Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 14 1º. Arroz de verduras con coliflor - 2º. Filete de merluza al horno Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 15 1º. Potaje de garbanzos Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria ecológica y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 16 FESTIVO	Día 17 FESTIVO
Día 20 1º. Sopa de pescado con lluvia Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crust. (T), Mol. (T) 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 21 1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten 2º. Tilapia al horno con tomate Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 22 1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos 2º. Lomo asado en su jugo Soja Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 23 Ensalada. Sulfitos 1º. Arroz integral meloso con garbanzos ecológicos y judías verdes Gluten, Sulfitos 2º. Ventresca de merluza al horno Pescado Pisto suave - Fruta - Pan Gluten	Día 24 1º. Menestra a la navarra Gluten 2º. Pollo asado con manzana - Patatas al montón Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 27 1º. Macarrones integrales con verdura y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Fogonero al horno Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 28 Ensalada. Sulfitos 1º. Crema de verduras natural de temporada con calabaza Sulfitos 2º. Albóndigas de pollo al chilindrón con pimiento ecológico Gluten, Soja, Sulfitos Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 29 1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos 2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 30 1º. Arroz blanco con tomate - 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos Fruta - 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*.