



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

Menú General Público Transportado

Mayo 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Día 1 FESTIVO
Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8
1º. Espaguetis integrales con zanahoria ecológica y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Ensalada Sulfitos 1º. Crema de calabacín natural Sulfitos 2º. Magro estofado con tomate Gluten Patatas panadera Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos 2º. Boquerones en tempura Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Gluten, Leche, Huevo Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Ensalada Sulfitos 1º. Sopa juliana Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T), Apio 2º. Muslo de pollo a horno - Carlolitas salteadas con ajitos - Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz blanco con tomate. - 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15
1º. Fideuá marinera con verduras y pimiento ecológico Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Lomo adobado al horno Soja (T), Leche (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	1º. Crema de calabaza natural Sulfitos 2º. Ventresca de merluza al horno con pinto suave Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	Ensalada Sulfitos 1º. Sopa de ajo con verduras Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Apio 2º. Pechuga de pollo empanada Soja, Gluten, Mostaza (T), Pescado (T) Patatas a la brava Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada campesite con tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz con vegetales - 2º. Cazuela de pescado con salsa de coco y piña Pescado Crust. (T), Mol. (T) Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22
1º. Menestra de verduras Sulfitos, Gluten 2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Crustáceo (T), Molusco(T), Gluten Ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y maíz Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	1º. Lentejas huertanas Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada mézclum de tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Arroz integral meloso con garbanzos ecológicos y judías verdes Gluten, Sulfitos 2º. Tilapia al limón Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Ensalada Sulfitos 1º. Crema de zanahoria natural Sulfitos 2º. Albóndigas de pollo estofadas con tomate Sulfitos, Soja, Gluten Patatas a las finas hierbas Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Ensalada Sulfitos 1º. Sopa de cocido Apio, gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 29
1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos 2º. Ventresca de merluza con calabacín Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Ensalada Sulfitos 1º. Crema de guisantes con cebolla ecológica y aceite al romero Sulfitos 2º. Lomo asado en su jugo Soja (T) Patatas al montón Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Sopa de pescado Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crust. (T), Mol. (T) 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Lentejas huertanas Gluten, Sulfitos 2º. Filete de merluza al horno Pescado, Crustáceo(T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Ensalada primavera con mézclum, jamón, queso y maíz Sulfitos, Soja, Leche 2º. Arroz de verdura con coliflor - Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)

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*.