



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

Menú General Público Transportado

Junio 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>Ensalada Sulfitos</p> <p>1º. Crema de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Magro a la jardinera Gluten, Soja</p> <p>Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T), Mostaza, Frutos de cáscara, Apio</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Hervido valenciano Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo</p> <p>-</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Gluten, Soja (T)</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Macarrones integrales con pimiento ecológico y tomate Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</p>
<p>Día 8</p> <p>1º. Guisado marinero con verduras Gluten, Pescado, Crustáceo (T), Molusco (T), Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Espirales integrales con verdura y tomate Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Merluza con calabacín ecológico Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Arroz blanco con tomate</p> <p>-</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Boquerones en tempura Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Gluten, Leche, Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>Ensalada Sulfitos</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas de pollo estofadas Gluten, Sulfitos, Soja(T)</p> <p>Patatas al montón Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria ecológica, maíz y remolacha Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Crema de zanahoria natural Sulfitos</p> <p>2º. Tilapia con rebozado casero Gluten, Pescado, Crustáceo (T), Molusco (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Sopa de ajo con verduras. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Lomo asado en su jugo Soja (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Espaguetis integrales con calabacín y tomate Gluten, Huevo(T), Soja(T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Merluza al vapor Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz de verano con queso Leche</p> <p>2º. Burger COES Pan burger: Gluten, Sésamo, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>Hamburguesa: Sulfitos, Soja</p> <p>Patatas chips</p> <p>-</p> <p>Postre especial Leche, Frutos de Cáscara (T), Soja (T), Cacahuete (T), Huevo (T), Gluten (T)</p> <p>Pan integral Gluten, Soja (T)</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*.