



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