



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

Menú General Público Cocinado

Mayo 2026

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