



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

**Menú General Público Transportado**

**Junio 2024**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 3</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Sopa de pescado con piñones de pasta <b>Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</b> 2º. Magro a la jardinera <b>Gluten, Soja</b> Patatas panadera <b>Sulfitos</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Macarrones integrales con atún y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado</b> 2º. Tortilla francesa <b>Huevo Leche</b> Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino <b>Sulfitos, Apio</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero <b>Sulfitos</b> 2º. Muslo de pollo en su jugo - Carlottitas al eneldo <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Ensalada marinera con <b>zanahoria ecológica</b> y palitos de cangrejo <b>Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Huevo, Soja</b> 2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos <b>Gluten, Sulfitos</b> 2º. Calamares a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda <b>Sulfitos</b> Helado <b>Leche, Soja, Huevo, Frutos secos, Gluten</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Fideuá campellerera con calamar <b>Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</b> 2º. Lomo adobado al horno <b>Leche, Soja</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas <b>Sulfitos, Apio</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Crema natural de coliflor y manzana <b>Sulfitos</b> 2º. Merluza con <b>calabacín ecológico</b> <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y lluvia <b>Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</b> 2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria, maíz y queso fresco <b>Sulfitos, Leche</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Ensalada primavera con jamón y queso <b>Soja, Leche, Sulfitos</b> 2º. Arroz de verduras - Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b> 2º. Croquetas de bacalao <b>Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha <b>Sulfitos</b> Helado <b>Leche, Soja, Huevo, Frutos secos, Gluten</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada <b>Sulfitos</b> 2º. Pechuga de pollo empanada <b>Gluten, Soja</b> Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas. <b>Sulfitos, Gluten</b> 2º. Ventresca de merluza con tomate <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, zanahoria apio y remolacha <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>Ensalada <b>Sulfitos</b> 1º. Sopa minestrone <b>Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Apio, Sulfitos</b> 2º. Albóndigas estofadas con tomate <b>Gluten, Sulfitos</b> Patatas al montón <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes <b>Sulfitos, Gluten</b> 2º. Crujientes de merluza <b>Pescado, Gluten, Crustáceos (T), Moluscos (T), Soja (T), Mostaza (T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y huevo duro <b>Sulfitos, Huevo</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Ensalada italiana con queso fresco <b>Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Leche</b> 2º. Burger COES Pan burger: <b>Gluten, Soja</b> Hamburguesa: <b>Sulfitos</b> Ketchup: - Patatas chips - Postre especial - // <b>Dióxido de azufre, Sulfitos</b> 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\*.