



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