



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

Menú General Privado Transportado

Septiembre 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p>Día 7</p> <p>1º. Arroz a la marinera con atún y calamar. Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de jamón Gluten, Leche, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Soja(T), Huevo(T), FSecos(T)</p> <p>Pan integral Gluten</p>
<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de calabacín natural. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno en su jugo</p> <p>-</p> <p>Ensalada campestre con, tomate cherry, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz de verduras.</p> <p>-</p> <p>2º. Caella guisada con tomate, carlota Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos ecológicos y fideos. Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ternera estofada con champiñón Soja</p> <p>Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. Soja, Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche</p> <p>2º. Bacalao al vapor Pescado</p> <p>Judías verdes y carlotitas. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Soja(T), Huevo(T), FSecos(T)</p> <p>Pan integral Gluten</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Sopa de pescado con lluvia. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con carlota, guisantes Gluten, Sulfitos</p> <p>Patatas a lo pobre. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Caracolas con bacon y tomate. Soja, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con verduras Pescado</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Olla de legumbres. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Leche, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. Huevo</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T)</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada. Sulfitos</p> <p>2º. Pollo troceado con tomate, pimiento</p> <p>-</p> <p>Caracolas a las finas hierbas. Gluten, Huevo(T)</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Soja(T), Huevo(T), FSecos(T)</p> <p>Pan integral Gluten</p>
<p>Día 24</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate. Pescado, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de espinacas natural popeye. Sulfitos</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Potaje de garbanzos. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha al limón</p> <p>-</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Arroz a la milanesa con jamón, guisantes y pimiento ecológico. Soja</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno Pescado</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Caldo casero con verduras y letrás. Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cinta de lomo asado en su jugo Leche, Soja</p> <p>Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Soja(T), Huevo(T), FSecos(T)</p> <p>Pan integral 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*.