



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

Menú General Privado Transportado

Diciembre 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p>Día 1</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza ecológica. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 4</p> <p>1º. Sopa de pescado con estrellas. Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y remolacha. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Crema de verduras natural con calabacín ecológico. Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, espirales y pepino. Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Lentejas huertanas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar. Pescado, Crustáceo(T), Molusco, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa minestrone con piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al vapor con pisto Pescado Ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Crema de coliflor natural con manzana y cebolla ecológica. Sulfitos</p> <p>2º. Magro estofado Soja, Gluten Carlottitas al romero -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Arroz de verduras. -</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 18</p> <p>1º. Crema de calabaza natural. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo a las finas hierbas - Patatas al ajillo. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Merluza al horno con tomate Pescado Ensalada mézclum con zanahoria, apio y pepino. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Macarrones integrales con calabacín, pimiento ecológico y tomate. Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Caldo Navideño con gallina, huevo duro y lluvia. Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Burger COES Pan Burger: Gluten, Soja Hamburguesa: Sulfitos Kétchup: - Patatas chips: -</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo, Leche, Soja 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*.