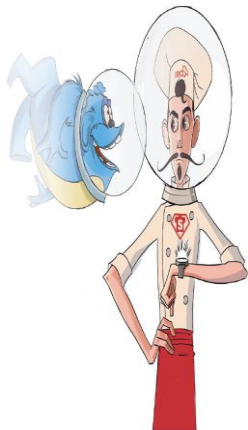


		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
1	1er p	Festivo							
	2º p								
2	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar y gamba)							Sopa de ave con fideos "sin gluten"
	2º p	Lomo al horno							
3	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
4	1er p	Lentejas con verduras					Crema de zanahoria	Lentejas con verduras	
	2º p	Tortilla de patata				Magro con ajetes	Tortilla de patata		
5	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)							
8	1er p	Guisado de patatas con magro							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Pechuga de pavo al limón
9	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con champiñón (al horno con salsa de hortalizas)							
10	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (con patata, cebolla y zanahoria)	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Lomo rustido	Tortilla española (con patata y cebolla)		
11	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas							
	2º p	Merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)					Merluza al vapor	Merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)	Magro con ajetes
12	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Ragut de pavo con zanahoria dado (al horno con salsa de hortalizas)							
15	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (con patata, cebolla y zanahoria)	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Muslo de pollo en salsa de hortalizas (al horno)							
16	1er p	Crema de patata y puerro							
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)						

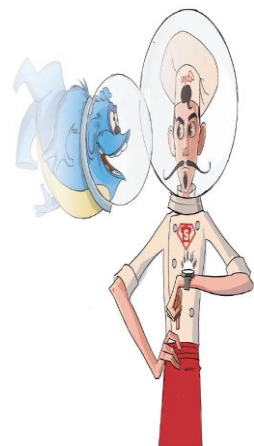


(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y sus derivados.

NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma **composición** de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, almacenamiento y cocinado de estos menús se realiza según un procedimiento especial para asegurar la idoneidad en el servicio.

NOTA 2: Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son **menos comunes** en la población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi, a pescados como atún, u otros alimentos como especias, chocolate, etc.). Pueden presentarse tantas como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza la cocinera eliminando o sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celiaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.



ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :										
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
17	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
18	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Arroz con setas	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Lomo al horno	Tortilla de patata y calabacín			
19	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con hortalizas	
22	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)								
	2º p	Lomo asado con tomate								
23	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (con patata, cebolla y zanahoria)	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pollo en su jugo	Tortilla de patata			
24	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Merluza al caldo corto							Magro con ajetes	
25	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pavo al limón	
26	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón (al horno con salsa de hortalizas)								
29	1er p	Lentejas con verduras					Crema de patata	Lentejas con verduras		
	2º p	Merluza rebozada casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo rustido	
30	1er p	Macarrones "sin gluten" con atún							Espaguetis "sin gluten" con tomate y champiñón	
	2º p	Lomo en salsa con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	Lomo en salsa con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)		
31	1er p	Arroz con pollo y verduras								
	2º p	Filete de bacalao a la vizcaína (al horno con salsa de hortalizas)							Magro con tomate	

(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y sus derivados.

NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma **composición** de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, almacenamiento y cocinado de estos menús se realiza según un procedimiento especial para asegurar la idoneidad en el servicio.

NOTA 2: Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son **menos comunes** en la población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi, a pescados como atún, u otros alimentos como especias, chocolate, etc.) Pueden presentarse tantas como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza la cocinera eliminando ó sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celiaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.