

		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	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Pechuga de pavo a la plancha</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
2	1er p	Crema de verduras naturales (sin picatostes)								
	2º p	Muslo de pollo a la santanderina con zanahoria dado (al horno con salsa de hortalizas)								
5	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Lomo rustido</i>	
6	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido (con patata, cebolla y zanahoria)</i>		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla de patata y calabacín		
7	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
8	1er p	Crema de calabacín (sin queso)								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	<i>Pizza vegetal (con tomate, sin queso)</i>							
9	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Filete de bacalao a la gallega (al horno con salsa de hortalizas)							<i>Muslo de pollo asado</i>	
12	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					<i>Crema de patata</i>		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
13	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Merluza a la vasca con guisantes (al horno con huevo y espárragos)					<i>Merluza al limón</i>		Merluza a la vasca con guisantes (al horno con huevo y espárragos)	<i>Pechuga de pollo en su jugo</i>

(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.

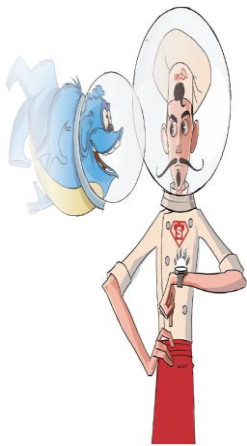
NOTA 2: Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son **menos comunes** en la población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi, a pescados como atún, u otros alimentos 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, celíaco 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/CAHAUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
14	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)							
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera (con harina de maíz)							
15	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo al horno con champiñón							
16	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						Arroz con coliflor y ajetes	
	2º p	Tortilla de patata				Magro con ajetes		Tortilla de patata	
19	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
20	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Lomo en salsa con patatas al horno (al horno con salsa de hortalizas)							
21	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)				Pechuga de pavo al limón		Tortilla española (con patata y cebolla)	
22	1er p	Guisado de patatas con pavo							
	2º p	Merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Magro con hortalizas
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas caseras							



(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, celíaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.