



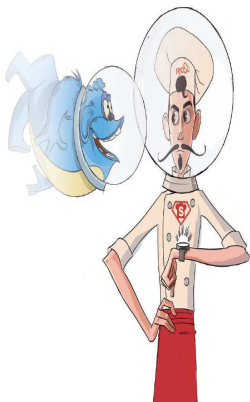
		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
2	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)							
	2º p	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
3	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Pechuga de pavo en su jugo
4	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						Arroz con setas	
	2º p	Magro en salsa de hortalizas (al horno)							
5	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			Muslo de pollo rustido		Tortilla de patata y calabacín		
6	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Lentejas con verduras	
	2º p	Lomo en salsa española con zanahoria (al horno con salsa de hortalizas)							
9	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)							
	2º p	Salteado de magro con hortalizas (al horno)							
10	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Lomo rustido		Tortilla española (con patata y cebolla)		
11	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera (con harina de maíz)							
12	1er p	Festivo							
	2º p								
13	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
16	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Pechuga de pavo a la plancha

(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/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
17	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo al horno								
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo al chilindrón con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)	
19	1er p	Garbanzos con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata			Magro con hortalizas		Tortilla de patata			
20	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de bacalao en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pollo al limón	
23	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar y gamba)						Sopa de ave con fideos "sin gluten"		
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
24	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro, sin queso)								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)							
25	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Muslo de pollo al horno	
26	1er p	Macarrones "sin gluten" con atún							Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Magro con tomate		Tortilla española (con patata y cebolla)			
27	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo asado con cebolla								
30	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Pechuga de pavo al limón	
31	1er p	Crema de calabaza								
	2º p	Muslo de pollo rustido con guisantes					Muslo de pollo rustido con guarnición de verduras		Muslo de pollo rustido con guisantes	

(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.

