

ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN <sup>(1)</sup> :										
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	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pavo al limón		Tortilla de patata		
3	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
4	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Muslo de pollo rustido	
5	1er p	Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)					Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sin garbanzos)		Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)	
	2º p	Pechuga de pollo en salsa lionesa (al horno con salsa de cebolla)								
6	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de abadejo en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Magro con ajetes	
9	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Pechuga de pollo al limón con menestra de verduras					Pechuga de pollo al limón con guarnición de verduras		Pechuga de pollo al limón con menestra de verduras	
10	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Lomo al horno	
11	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla española (con patata y cebolla)		
12	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						Arroz con setas		
	2º p	Magro con tomate								
13	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con zanahoria dado								

(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 <sup>(1)</sup> :							
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
16	1er p	Guisado de patatas con pescado (con merluza, calamar y gamba)							<i>Guisado de patatas con verduras</i>
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
17	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla de patata y calabacín		
18	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)							
19	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	<i>Pizza vegetal (con tomate, sin queso)</i>						
20	1er p	Crema de verduras							
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pavo al limón</i>
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo rebozado casero con patatas fritas caseras (rebozado con harina de maíz)							
24	1er p	Crema de calabacín							
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón (al horno con salsa de hortalizas)							
25	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)							
	2º p	Merluza a la vasca con guisantes (al horno con espárragos)					<i>Merluza al caldo corto con guarnición de verduras</i>		Merluza a la vasca con guisantes (al horno con espárragos)
26	1er p	Arroz con magro y verduras							
	2º p	Tortilla de patata			<i>Pechuga de pavo al limón</i>		Tortilla de patata		
27	1er p	Lentejas con verduras					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Lentejas con verduras
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>
30	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate							
	2º p	Lomo al horno							

(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.

