



		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	
1	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo al horno								
4	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con champiñón (al horno con salsa de hortalizas)								
5	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pavo a la plancha	
6	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Pechuga de pollo en su jugo		Tortilla española (con patata y cebolla)		
7	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Salteado de magro en salsa de hortalizas (al horno)								
8	1er p	Guisado de patatas con pavo								
	2º p	Merluza a la gallega (con salsa de hortalizas)							Lomo rustido	
11	1er p	Lentejas con verduras					Crema de patata y zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
12	1er p	Macarrones "sin gluten" con atún							Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Magro con ajetes		Tortilla de patata y calabacín		

(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/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO		
13	1er p	Arroz con tomate									
	2º p	Merluza en salsa mery con zanahoria (al horno con ajo y perejil)								Muslo de pollo al horno	
14	1er p	Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)					Puchero andaluz (sin garbanzos)		Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)		
	2º p	Lomo en salsa española con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa española con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Lomo en salsa española con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)		
15	1er p	Crema de verduras naturales									
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)								
18	1er p	Crema de calabacín									
	2º p	Muslo de pollo en salsa (al horno con salsa de hortalizas)									
19	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro									
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)								Pechuga de pavo en su jugo	
20	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón									
	2º p	Lomo rebozado casero (con harina de maíz)									
21	1er p	Arroz con verduras									
	2º p	Tortilla de patata				Magro con tomate		Tortilla de patata			
22	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)									
25	1er p	Gazpacho andaluz (con tomate y hortalizas, sin pan)									
	2º p	Montadito "sin gluten" de pechuga de pollo con patatas fritas caseras	Montadito de pechuga de pollo con patatas fritas caseras (con pan de barra)								

(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.

