



# MENÚ FEBRERO 2019

# C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Merluza en salsa mery con menestra de verduras (al horno con ajo y perejil)					<i>Merluza en salsa mery con guarnición de verduras (al horno con ajo y perejil)</i>		Merluza en salsa mery con menestra de verduras (al horno con ajo y perejil)	<i>Pechuga de pavo a la plancha</i>
4	1er p	Crema de calabacín								
	2º p	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)								
5	1er p	Garbanzos con verduras					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Magro con tomate</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
6	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)								<i>Muslo de pollo asado</i>
7	1er p	Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)					<i>Puchero andaluz (sin garbanzos)</i>		Puchero andaluz con fideos "sin gluten" (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)	
	2º p	Lomo en salsa con zanahoria (al horno con salsa de hortalizas)								
8	1er p	Arroz con pollo y verduras								
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera (con harina de maíz)								
11	1er p	Lentejas con verduras					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Lentejas con verduras	
	2º p	Fogonero rebozado casero (con harina de maíz)								<i>Magro con ajetes</i>
12	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al horno con judías verdes					<i>Muslo de pollo al horno con guarnición de verduras</i>		Muslo de pollo al horno con judías verdes	

(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.





# MENÚ FEBRERO 2019

# C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Merluza a la gallega (al horno con salsa de hortalizas)								Lomo rustido
14	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Arroz con verduras	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín					Pechuga de pollo en su jugo		Tortilla de patata y calabacín	
15	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)		Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)						
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
19	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
20	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Fogonero en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Magro con ajetes	
21	1er p	Crema de verduras								
	2º p	Tortilla de patata					Muslo de pollo asado		Tortilla de patata	
22	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 alérgeno 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.

