



# MENÚ ABRIL 2019

# C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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	
1	1er p	Crema de zanahoria (sin picatostes)								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
2	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Magro con ajetes		Tortilla española (con patata y cebolla)		
3	1er p	Arroz con coliflor y ajetes								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Muslo de pollo al horno	
4	1er p	Puchero andaluz (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)					Puchero andaluz (sin garbanzos) (sopa de carne con patata y hortalizas)		Puchero andaluz (sopa de carne con garbanzos, patata y hortalizas)	
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales (al horno)								
5	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Fogonero en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pavo al limón	
8	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo en salsa de cebolla con guisantes (al horno)					Lomo en salsa de cebolla con guarnición de verduras (al horno)		Lomo en salsa de cebolla con guisantes (al horno)	
9	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas con verduras	
	2º p	Merluza rebozado casera (con harina de maíz)							Pechuga de pollo a la plancha	
10	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Magro con tomate								
11	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)						
12	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Fideos "sin gluten" a la cazuela con verduras	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Muslo de pollo asado		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.



# MENÚ ABRIL 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	
15	1er p	Festivo								
	2º p									
16	1er p	Festivo								
	2º p									
17	1er p	Festivo								
	2º p									
18	1er p	Festivo								
	2º p									
19	1er p	Festivo								
	2º p									
22	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso		<i>Tortilla francesa</i>	<i>Pechuga de pavo a la plancha</i>				Tortilla francesa con loncha de queso	
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Merluza rebozada casera con patatas fritas caseras (con harina de maíz)							<i>Magro con tomate</i>	
24	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con menestra de verduras (al horno con pimiento y champiñón)					<i>Muslo de pollo a la cazadora con guarnición de verduras (al horno con pimiento y champiñón)</i>	Muslo de pollo a la cazadora con menestra de verduras (al horno con pimiento y champiñón)		
25	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Fogonero a la vizcaína (al horno con salsa de hortalizas)							<i>Muslo de pavo al horno</i>	
26	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortaliza)								
29	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
30	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					<i>Crema de patata y zanahoria</i>	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Merluza con ajo y perejil (al horno)							<i>Magro con ajetes</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.