



MENÚ MAYO 2019

C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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
1	1er p	Festivo							
	2º p								
2	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo al horno							
3	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Pechuga de pavo en su jugo		Tortilla española (con patata y cebolla)		
6	1er p	Crema de calabacín							
	2º p	Muslo de pollo en salsa con menestra de verduras (al horno con hortalizas)					Muslo de pollo en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	Muslo de pollo en salsa con menestra de verduras (al horno con hortalizas)	
7	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata			Pechuga de pavo al limón		Tortilla de patata		
8	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Magro en salsa de hortalizas (al horno)							
9	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)							
10	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)							
	2º p	Merluza a la gallega (al horno con salsa de hortalizas)							Lomo asado
13	1er p	Lentejas con verduras					Crema de patata y zanahoria	Lentejas con verduras	
	2º p	Lomo con pisto asado (al horno con tomate y hortalizas)							
14	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Arroz con coliflor y ajetes
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla de patata y calabacín		
15	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo al limón (al horno)							
16	1er p	Crema de verduras naturales							
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)						

(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 MAYO 2019

C. ACADEMIA SANTA TERESA

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	Espaguetis "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Magro con ajetes	
20	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera (con harina de maíz)								
21	1er p	Alubias con verduras				Crema de patata		Alubias con verduras		
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Muslo de pollo al horno		Tortilla española (con patata y cebolla)		
22	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Fogonero en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pavo al limón	
23	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
24	1er p	Arroz con pollo y verduras								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con tomate	
27	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso		Tortilla francesa		Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla francesa con loncha de queso		
28	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón (al horno con salsa de hortalizas)								
29	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Fogonero rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con hortalizas	
30	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas) (sin queso)								
	2º p	Merluza al horno con judías verdes					Merluza al horno con guarnición de verduras		Merluza al horno con judías verdes	Lomo al horno
31	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Pechuga de pollo lionesa (al horno con salsa de cebolla)								

(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramucos 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.