

**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	
<b>1</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Abadejo rebozado casero (con harina de maíz)								<i>Magro con ajetes</i>
<b>2</b>	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera (con harina de maíz)								
<b>3</b>	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata			<i>Lomo rustido</i>		Tortilla de patata			
<b>4</b>	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro								
	2º p	Fogonero en salsa mery (al horno con ajo y perejil)								<i>Muslo de pollo al horno</i>
<b>7</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)								
<b>8</b>	1er p	Lentejas con verduras					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Lentejas con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			<i>Pechuga de pavo a la plancha</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)			
<b>9</b>	1er p	Crema de patata								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con zanahoria (al horno con salsa de hortalizas)								
<b>10</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)								<i>Lomo asado</i>
<b>11</b>	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						<i>Arroz con verduras</i>		
	2º p	Magro con tomate								
<b>14</b>	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			<i>Pechuga de pavo en su jugo</i>		Tortilla de patata y calabacín			
<b>15</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo al horno con guisantes					<i>Lomo al horno con guarnición de verduras</i>		Lomo al horno con guisantes	
<b>16</b>	1er p	Arroz con pollo y verduras								
	2º p	Bacalao rebozado casero (con harina de maíz)								<i>Magro con hortalizas</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.

**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	
<b>17</b>	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	<i>Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)</i>							
<b>18</b>	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo								
	2º p	Merluza en salsa de tomate (al horno)							<i>Muslo de pollo rustido</i>	
<b>21</b>	1er p	Lentejas con verduras					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>		Lentejas con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
<b>22</b>	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)								
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
<b>23</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Fogonero al horno							<i>Magro con ajetes</i>	
<b>24</b>	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pavo a la plancha</i>	
<b>25</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" saltados con hortalizas								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			<i>Muslo de pollo al horno</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)			
<b>28</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales (al horno)								
<b>29</b>	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pavo en su jugo</i>	
<b>30</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo en salsa con patatas fritas caseras (al horno con salsa de hortalizas)								
<b>31</b>	1er p	Garbanzos con verduras					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata				<i>Magro con hortalizas</i>		Tortilla de patata		

**(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.

