

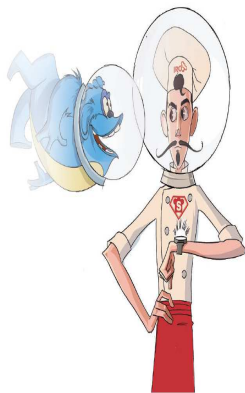
		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
1	1er p	Festivo								
	2º p									
2	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Lomo a la manzana (al horno)								
3	1er p	Garbanzos con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de atún			Pechuga de pollo en su jugo		Tortilla de atún		Tortilla francesa	
6	1er p	Crema de patata y puerro (sin queso)								
	2º p	Pechuga de pavo a la santanderina con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Pechuga de pavo a la santanderina con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Pechuga de pavo a la santanderina con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)	
7	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Lomo asado		Tortilla española (con patata y cebolla)			
8	1er p	Espaguetis "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Merluza en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Muslo de pollo al horno	
9	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Magro con tomate								
10	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)						Sopa de ave con fideos "sin gluten"		
	2º p	Pechuga de pollo en su jugo								
13	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas con verduras	
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales (al horno)								
14	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo								
	2º p	Filete de bacalao a la bilbaína (al horno con salsa de hortalizas)							Magro con hortalizas	
15	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)								
	2º p	Muslo de pollo en salsa con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo en salsa con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)	

(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 ⁽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	
16	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín					Pechuga de pavo en su jugo	Tortilla de patata y calabacín		
17	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Merluza al horno								
20	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún								
	2º p	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)								
21	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla de patata					Magro con ajetes	Tortilla de patata		
22	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Filete de bacalao al horno								
23	1er p	Crema de patata y zanahoria								
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)							
24	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Alubias con verduras		
	2º p	Lomo rustido con zanahoria dado								
27	1er p	Crema de verduras naturales (sin picatostes)								
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
28	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado (con rape, calamar, gamba y mejillón)						Fideos "sin gluten" a la cazuela con verduras		
	2º p	Tortilla de patata y calabacín					Pechuga de pollo a la plancha	Tortilla de patata y calabacín		
29	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Lentejas con verduras		
	2º p	Merluza al caldo corto								
30	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con patatas asadas (al horno con pimiento y champiñón)								

(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 cónico libre de alérgenos.