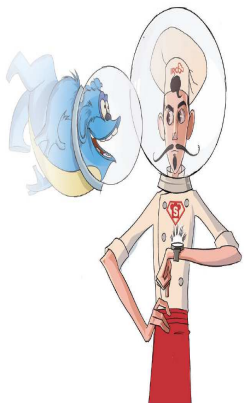


		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
1	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					Merluza a la vizcaína con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)	Pechuga de pavo en su jugo
4	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro, sin queso)								
	2º p	Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo a la jardinera con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	
5	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Magro con ajetes		Tortilla española (con patata y cebolla)		
6	1er p	Festivo								
	2º p									
7	1er p	Festivo								
	2º p									
8	1er p	Festivo								
	2º p									
11	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
12	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Merluza al vapor							Pechuga de pollo a la plancha	



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

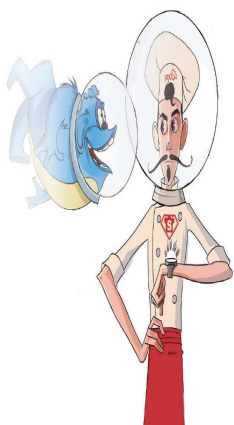
NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma **composición** de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, 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 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
13	1er p	Crema de zanahoria							
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)						
14	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Magro con hortalizas		Tortilla de patata y calabacín	
15	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo al chilindrón con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo asado							
19	1er p	Arroz con pollo y verduras							
	2º p	Merluza al limón							Magro con tomate
20	1er p	Garbanzos con verduras					Crema de patata y zanahoria		Garbanzos con verduras
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pollo a la plancha		Tortilla de patata	
21	1er p	Guisado de patatas con pavo							
	2º p	Filete de bacalao a la marinera con zanahoria dado (al horno con salsa de pescado y marisco)						Filete de bacalao al horno	Muslo de pollo al horno
22	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas							
	2º p	Pechuga de pavo en su jugo con patatas fritas caseras							



(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.