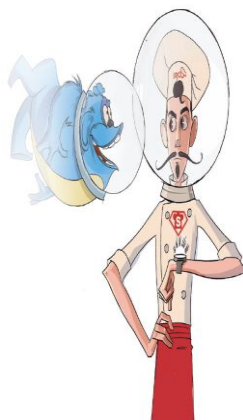




		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
11	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y champiñón							
	2º p	Merluza al horno							Lomo al horno
12	1er p	Garbanzos con verduras				Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Magro con ajetes		Tortilla española (con patata y cebolla)		
13	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						Arroz con coliflor y ajetes	
	2º p	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)							
14	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro							
	2º p	Filete de bacalao a la gallega (al horno con salsa de hortalizas)							Pechuga de pavo al limón
15	1er p	Crema de patata y puerro (sin queso)							
	2º p	Muslo de pollo asado con judías verdes				Muslo de pollo asado con guarnición de verduras		Muslo de pollo asado con judías verdes	
18	1er p	Lentejas con verduras				Crema de zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
19	1er p	Guisado de patatas con pavo							
	2º p	Merluza al horno							Magro con hortalizas
20	1er p	Arroz con magro y verduras							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Muslo de pollo al horno		Tortilla de patata y calabacín	



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

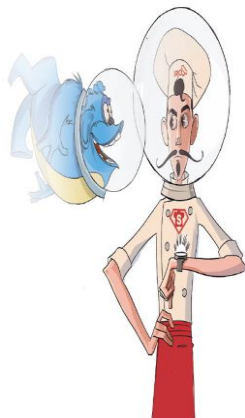
NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma composición de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, 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.



		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
21	1er p	Macarrones "sin gluten" con atún							Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)
	2º p	Pechuga de pollo en su jugo							
22	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias a la jardinera (con hortalizas)
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)						
25	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)							
	2º p	Lomo al horno con guisantes					Lomo al horno con guarnición de verduras		Lomo al horno con guisantes
26	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Merluza al vapor							Pechuga de pavo al limón
27	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con patata dado (al horno con pimienta y champiñón)							
28	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)
	2º p	Tortilla de patata				Magro con hortalizas		Tortilla de patata	
29	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín							
	2º p	Filete de bacalao en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							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.