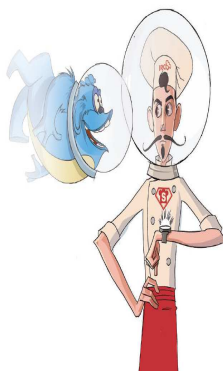




		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
8	1er p	Espaguetis "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de bacalao al limón							Pechuga de pollo al limón	
9	1er p	Guisado de patatas con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Guisado de patatas con verduras	
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales con zanahoria (al horno)								
10	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)					Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla española (con patata y cebolla)	
11	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Magro con tomate								
12	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo rustido con guisantes					Muslo de pollo rustido con guarnición de verduras		Muslo de pollo rustido con guisantes	
15	1er p	Lentejas con verduras					Crema de zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
16	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pavo en su jugo	
17	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pechuga de pollo al limón								
18	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)							
19	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Arroz con coliflor y ajetes	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín					Muslo de pollo rustido		Tortilla de patata y calabacín	



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

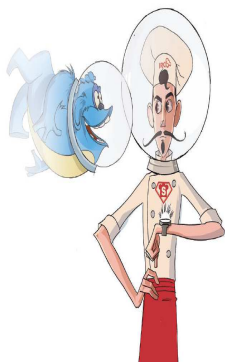
NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma composición de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, 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, celiaco 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	
22	1er p	Crema de patata y puerro								
	2º p	Pechuga de pollo a la santanderina con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Pechuga de pollo a la santanderina con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Pechuga de pollo a la santanderina con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)	
23	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de abadejo a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)					Filete de abadejo al caldo corto		Filete de abadejo a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)	Magro con ajetes
24	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras	
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla de patata		
25	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza al limón							Lomo asado	
26	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con champiñón (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	Merluza en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Magro con hortalizas	
30	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo a la plancha								
31	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Tortilla de atún				Pechuga de pavo al limón		Tortilla de atún		Tortilla francesa



(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 cocción 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.