



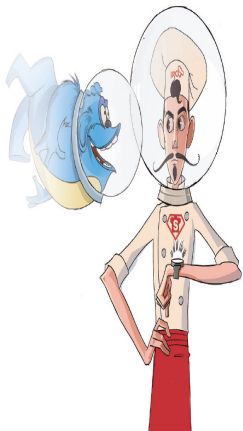
		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
1	1er p	Festivo							
	2º p								
2	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)							
	2º p	Lomo a la manzana (al horno)							
3	1er p	Garbanzos con verduras					Hervido valenciano (sin judías verdes)	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	Albóndigas a la santanderina con ZANAHORIA ECOLÓGICA (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro a la santanderina con ZANAHORIA ECOLÓGICA (al horno con salsa de hortalizas)						
7	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Jamón serrano y queso	Tortilla española (con patata y cebolla)		
8	1er p	Espaguetis "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)							
	2º p	Filete de merluza en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Muslo de pollo al horno
9	1er p	Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO , atún, huevo duro y olivas)				Ensalada completa (sin huevo)	Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO , atún, huevo duro y olivas)		Ensalada completa (sin atún)
	2º p	Arroz con pollo							
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 rebozada casera (con harina de maíz)							
13	1er p	Lentejas con arroz (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Lentejas con arroz (con hortalizas)	
	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 bilbaina (al horno con salsa de hortalizas)							Jamón serrano y queso
15	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)							
	2º p	Muslo de pollo en salsa con GUISANTES ECOLÓGICOS (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 ECOLÓGICOS (al horno con salsa de hortalizas)	

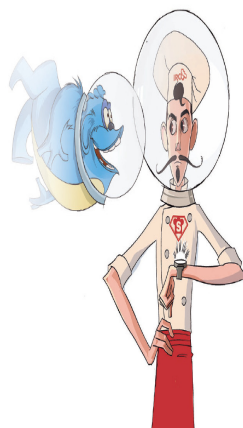
(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y sus derivados.

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 o sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELIACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos serán sustituidos por el cárnico indicado para la alergia combinada. En el caso de la base de pizza "sin gluten", sólo para los casos en los que NO sea APTA, será sustituida por fiambre libre de alérgenos.



MENÚ NOVIEMBRE 2017
VALENCIA Y CASTELLÓN AUTÓNOMA


		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 calabacín				Magro con ajetes		Tortilla de calabacín		
17	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)								Pechuga de pollo en su jugo
20	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún								Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín
	2º p	Hamburguesa de ave en salsa de cebolla (al horno)	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)							
21	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla de patata				Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
22	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero con CHAMPIÑÓN ECOLÓGICO (con harina de maíz)								Muslo de pollo asado
23	1er p	Alubias con verduras					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Alubias con verduras		
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)							
24	1er p	Crema de calabaza								
	2º p	Lomo rustido con judías verdes					Lomo rustido con guarnición de verduras	Lomo rustido con judías verdes		
27	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)								Pechuga de pollo a la plancha
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 francesa con loncha de queso			Tortilla francesa	Jamón serrano y queso	Tortilla francesa con loncha de queso			
29	1er p	Crema de verduras naturales (sin picatostes)								
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
30	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Jamoncitos del Jurásico con patatas fritas caseras (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 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: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos serán sustituidos por el cárnico indicado para la alergia combinada. En el caso de la base de pizza "sin gluten", sólo para los casos en los que NO sea APTA, será sustituida por fiambre libre de alérgenos.