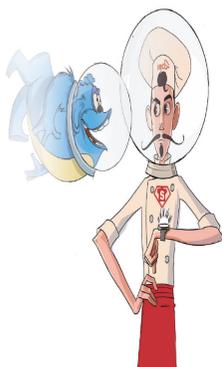




		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
1	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)							
	2º p	Filete de abadejo en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Muslo de pollo al horno
2	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)							
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)							
5	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo							
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Lomo rustido
6	1er p	Crema de zanahoria							
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)
7	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)							
	2º p	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)					Filete de merluza al caldo corto	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)	Pechuga de pollo a la plancha
8	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Longanizas lionesa (carne de cerdo al horno salsa de cebolla)	Salteado de magro con hortalizas						
9	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Huevos revueltos con patatas y jamón serrano					Jamón serrano y queso	Huevos revueltos con patatas y jamón serrano	
12	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo al horno con GUISANTES ECOLÓGICOS					Lomo al horno con guarnición de verduras	Lomo al horno con GUISANTES ECOLÓGICOS	
13	1er p	Potaje de alubias con verduras					Crema de patata y zanahoria	Potaje de alubias con verduras	
	2º p	Hamburguesa de ave con pisto (al horno con tomate y hortalizas)	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)						
14	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con ajetes



(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 alérgeno indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

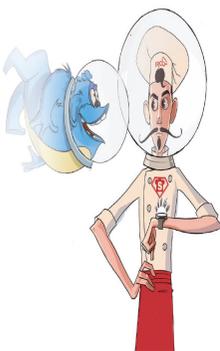
NOTA 3: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos 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.

MENÚ FEBRERO 2018

VALENCIA Y CASTELLÓN AUTONOMA



		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		
15	1er p	Lentejas con arroz (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con arroz (con hortalizas)		
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)								
16	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún							Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas		
	2º p	Tortilla de patata			Jamón serrano y queso		Tortilla de patata				
19	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)									
	2º p	Albóndigas en salsa con menestra de verduras (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)				Salteado de magro en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Salteado de magro en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		
20	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y CALABACÍN ECOLÓGICO									
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo al horno		
21	1er p	Arroz con pollo									
	2º p	Jamón serrano y queso			Jamón serrano		Jamón serrano y queso				
22	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)									
23	1er p	Garbanzos con verduras				Crema de zanahoria		Garbanzos con verduras			
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Lomo asado		Tortilla española (con patata y cebolla)			
26	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS		
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo al limón		
27	1er p	Arroz del senyoret (con merluza, calamar, gamba y mejillón)						Arroz con coliflor y ajetes			
	2º p	Tortilla de calabacín				Jamón serrano y queso		Tortilla de calabacín			
28	1er p	Patatas panaderas con virutas de jamón serrano									
	2º p	Montadito de lomo con palomitas de maíz (con pan "sin gluten")	Montadito de lomo (con pan de barra)		Montadito de lomo con palomitas de maíz (con pan de barra)						



(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 alérgeno 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.