

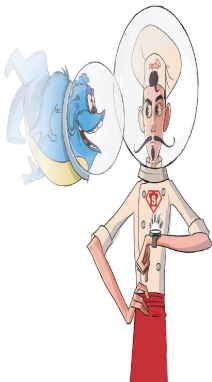
		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
1	1er p	Crema mediterránea (de verduras)								
	2º p	Muslo de pollo rustido con ZANAHORIA ECOLÓGICA								
2	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)					<i>Filete de merluza al horno</i>	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)	<i>Magro con hortalizas</i>	
5	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
6	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata			<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla de patata			
7	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado (con merluza y marisco)						<i>Fideos "sin gluten" a la cazuela con verduras</i>		
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno)					<i>Lomo a las hierbas provenzales con guarnición de verduras (al horno)</i>		Lomo a las hierbas provenzales con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno)	
8	1er p	Alubias de la huerta (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Alubias de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	<i>Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)</i>							
9	1er p	Arroz caldoso con verduras								
	2º p	Filete de abadejo a la viciaina (al horno con salsa de hortalizas)							<i>Muslo de pollo al horno</i>	
12	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Hamburguesa de ave con pisto (al horno con tomate y hortalizas)	<i>Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)</i>							
13	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							<i>Magro con tomate</i>	
14	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Jamón serrano y queso			<i>Jamón serrano</i>		Jamón serrano y queso			
15	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín					<i>Muslo de pollo rustido</i>		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: 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.





		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	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS	
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Lomo asado	
19	1er p	Festivo								
	2º p									
20	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo a la plancha	
21	1er p	Arroz a banda (con merluza y marisco)							Arroz con coliflor y ajetes	
	2º p	Longanizas en salsa de cebolla (carne de cerdo al horno)	Lomo en salsa de cebolla (al horno)							
22	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con CHAMPIÑÓN ECOLÓGICO (al horno con salsa de hortalizas)								
23	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa		Jamón serrano y queso		Tortilla francesa con loncha de queso	
26	1er p	Crema de patata y puerro (sin queso)								
	2º p	Albóndigas a la santanderina con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro a la santanderina con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)				Salteado de magro a la santanderina con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Salteado de magro a la santanderina con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)	
27	1er p	Macarrones "sin gluten" con atún							Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas	
	2º p	Tortilla de calabacín				Jamón serrano y queso		Tortilla de calabacín		
28	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo al limón	
29		Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
		Lomo al horno								
30	1er p	Festivo								
	2º p									

(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.

