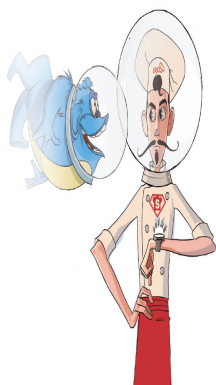


		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
2	1er p	Festivo								
	2º p									
3	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Hamburguesa de ave lionesa (al horno en salsa de cebolla)	Pechuga de pollo en salsa de cebolla (al horno)							
4	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo rustido	
5	1er p	Garbanzos de la huerta (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata			Jamón serrano y queso		Tortilla de patata			
6	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y CALABACÍN ECOLÓGICO								
	2º p	Filete de abadejo en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Lomo al horno	
9	1er p	Lentejas con hortalizas y arroz					Crema de patata		Lentejas con hortalizas y arroz	
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
10	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo a la plancha	
11	1er p	Estofado de alubias con verduras					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Estofado de alubias con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			Magro con hortalizas		Tortilla española (con patata y cebolla)			
12	1er p	Arroz del senyoret (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							Arroz con setas	
	2º p	Jamón serrano y queso		Jamón serrano		Jamón serrano y queso				
13	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con ZANAHORIA ECOLÓGICA								



(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	Guisado de patatas con pescado (con merluza y marisco)							Guisado de patatas con verduras	
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
17	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo								
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)								Magro con ajetes
18	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)							
19	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
20	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y CHAMPIÑÓN ECOLÓGICO								
	2º p	Tortilla de calabacín			Jamón serrano y queso		Tortilla de calabacín			
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Escalope rebozado casero con patatas fritas caseras (lomo de cerdo rebozado con harina de maíz)								
24	1er p	Crema de calabacín y puerro								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón (al horno con salsa de hortalizas)								
25	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Filete de abadejo a la vasca con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con espárragos)					Filete de abadejo al caldo corto con guarnición de verduras	Filete de abadejo a la vasca con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con espárragos)	Magro con hortalizas	
26	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa	Jamón serrano y queso		Tortilla francesa con loncha de queso		
27	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS					Crema de patata y zanahoria	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS		
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)								Pechuga de pollo al limón
30	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)		

(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.

