

**ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN<sup>(1)</sup>:**

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	
<b>1</b>	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
<b>2</b>	1er p	Alubias con verduras					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Alubias con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Jamón serrano y queso</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
<b>3</b>	1er p	Arroz con coliflor y ajetes								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Muslo de pollo al horno</i>	
<b>4</b>	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales (al horno)								
<b>5</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y <b>CHAMPIÑÓN ECO</b>								
	2º p	Abadejo en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							<i>Magro con ajetes</i>	
<b>8</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Longanizas lionesa con <b>GUISANTES ECO</b> (carne de cerdo al horno con salsa de cebolla)	<i>Lomo en salsa de cebolla con GUISANTES ECO (al horno)</i>				<i>Lomo en salsa de cebolla con guarnición de verduras (al horno)</i>		<i>Lomo en salsa de cebolla con GUISANTES ECO (al horno)</i>	
<b>9</b>	1er p	Lentejas con <b>ESPINACAS ECO</b>					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Lentejas con <b>ESPINACAS ECO</b>	
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>	
<b>10</b>	1er p	Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)				<i>Ensalada completa (sin huevo)</i>	Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)		<i>Ensalada completa (sin atún)</i>	
	2º p	Arroz con pollo								
<b>11</b>	1er p	Alubias campesinas (con hortalizas)					<i>Crema de zanahoria</i>		Alubias campesinas (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	<i>Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)</i>							
<b>12</b>	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							<i>Fideos "sin gluten" a la cazuela con verduras</i>	
	2º p	Tortilla de calabacín				<i>Muslo de pollo asado</i>		Tortilla de 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 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.

**ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN<sup>(1)</sup>:**

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	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Albóndigas a la santanderina con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro a la santanderina con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)			Salteado de magro a la santanderina con <b>guarnición de verduras</b> (al horno con salsa de hortalizas)		Salteado de magro a la santanderina con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)		
16	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Tortilla de patata				Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
17	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Merluza rebozada casera con patatas fritas caseras (con harina de maíz)							Muslo de pollo rustido	
18	1er p	Festivo								
	2º p									
19	1er p	Festivo								
	2º p									
22	1er p	Festivo								
	2º p									
23	1er p	Festivo								
	2º p									
24	1er p	Festivo								
	2º p									
25	1er p	Festivo								
	2º p									
26	1er p	Festivo								
	2º p									
29	1er p	Festivo								
	2º p									
30	1er p	Lentejas con hortalizas y arroz				Crema de patata y zanahoria		Lentejas con hortalizas y arroz		
	2º p	Merluza rebozada casera (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 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.