

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	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							<i>Muslo de pollo al horno</i>	
4	1er p	Crema de patata y puerro								
	2º p	Albóndigas a la jardinera con GUISANTES ECO (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	<i>Salteado de magro a la jardinera con GUISANTES ECO (al horno con salsa de hortalizas)</i>			<i>Salteado de magro a la jardinera con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>		<i>Salteado de magro a la jardinera con GUISANTES ECO (al horno con salsa de hortalizas)</i>		
5	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
6	1er p	Arroz caldoso con alcachofas (con hortalizas)								
	2º p	Merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							<i>Lomo asado</i>	
7	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)						<i>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</i>		
	2º p	Muslo de pollo al limón (al horno)								
8	1er p	Alubias de la huerta (con hortalizas)					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Alubias de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			<i>Jamón serrano y queso</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)			
11	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Lomo en salsa con CHAMPIÑÓN ECO (al horno con salsa de hortalizas)								
12	1er p	Lentejas estofadas con verduras y arroz (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Lentejas estofadas con verduras y arroz (con hortalizas)	
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Magro con ajetes</i>	
13	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro								
	2º p	Tortilla de calabacín			<i>Muslo de pollo asado</i>		Tortilla de calabacín			
14	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								

(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.

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	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Abadejo al horno con menestra de verduras					Abadejo al horno con guarnición de verduras		Abadejo al horno con menestra de verduras	Pechuga de pollo en su jugo
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
19	1er p	Festivo								
	2º p									
20	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Abadejo rebozado casero (con harina de maíz)								Pechuga de pollo al limón
21	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
22	1er p	Arroz caldoso con verduras								
	2º p	Merluza SOSTENIBLE a la gallega con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					Merluza SOSTENIBLE a la gallega con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Merluza SOSTENIBLE a la gallega con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)	Muslo de pollo al horno
25	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECO					Crema de zanahoria		Lentejas con ESPINACAS ECO	
	2º p	Abadejo rebozado casero (con harina de maíz)								Magro con hortalizas
26	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Hamburguesa de ave en salsa de cebolla con patata asada (al horno)	Pechuga de pollo en salsa de cebolla con patata asada (al horno)							
27	1er p	Garbanzos campesinos (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos campesinos (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)							
28	1er p	Crema de verduras naturales (sin picatostes)								
	2º p	Muslo de pollo rustido con JUDÍAS VERDES ECO					Muslo de pollo rustido con guarnición de verduras		Muslo de pollo rustido con JUDÍAS VERDES ECO	
29	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa		Lomo asado		Tortilla francesa con loncha de queso	

(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.