

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	Ensalada de pasta (con macarrones "sin gluten", hortalizas y olivas)							
	2º p	Merluza al horno							Lomo al horno
2	1er p	Garbanzos con verduras				Crema de zanahoria		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata			Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
3	1er p	Arroz con setas							
	2º p	Filete de bacalao a la riojana (al horno con salsa de hortalizas)							Magro con hortalizas
4	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con JUDÍAS VERDES ECO (al horno con pimiento y champiñón)					Muslo de pollo a la cazadora con JUDÍAS VERDES ECO (al horno con pimiento y champiñón)	Muslo de pollo a la cazadora con JUDÍAS VERDES ECO (al horno con pimiento y champiñón)	
7	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
8	1er p	Crema de brócoli (sin picatostes integrales)							
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)						
9	1er p	Festivo							
	2º p								
10	1er p	Lentejas de la huerta (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas de la huerta (con hortalizas)
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)							
11	1er p	Ensalada completa con piña, queso y huevo (con lechuga, tomate y zanahoria)			Ensalada completa (sin queso)	Ensalada completa (sin huevo)	Ensalada completa con piña, queso y huevo (con lechuga, tomate y zanahoria)		
	2º p	Arroz con magro							
14	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Magro con ajetes
15	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		
16	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							Sopa de ave con fideos "sin gluten"
	2º p	Muslo de pollo al chiliandrón con ZANAHORIA ECO (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.





		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	
17	1er p	Arroz meloso con verduras								
	2º p	Abadejo en salsa de tomate casera (al horno)								Pechuga de pollo a la plancha
18	1er p	Crema de guisantes					Crema de zanahoria	Crema de guisantes		
	2º p	Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) lionesa (al horno con salsa de cebolla)	Lomo en salsa de cebolla (al horno)							
21	1er p	Lentejas con arroz (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Lentejas con arroz (con hortalizas)		
	2º p	Abadejo rebozado casero (con harina de maíz)								Muslo de pollo rustido
22	1er p	Crema de patata								
	2º p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
23	1er p	Crema de patata y zanahoria								
	2º p	Lomo al horno								
24	1er p	Arroz caldoso con magro								
	2º p	Merluza SOSTENIBLE en salsa verde con GUISANTE ECO (al horno con ajo y perejil)					Merluza SOSTENIBLE en salsa verde con GUISANTE ECO (al horno con ajo y perejil)	Merluza SOSTENIBLE en salsa verde con GUISANTE ECO (al horno con ajo y perejil)	Pechuga de pollo al limón	
25	1er p	Fabada vegetal (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)	Fabada vegetal (con hortalizas)		
	2º p	Revuelto de calabacín y queso		Revuelto de calabacín	Jamón serrano y queso		Revuelto de calabacín y queso			
28	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)								Magro con hortalizas
29	1er p	Arroz a la cubana (con tomate)								
	2º p	Tortilla de calabacín					Pechuga de pollo en su jugo	Tortilla de calabacín		
30	1er p	Crema de garbanzos (con hortalizas)					Crema de zanahoria	Crema de garbanzos (con hortalizas)		
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)							
31	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con guarnición de patata asada								

(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 CELIÁCOS. 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.