

**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>2</b>	1er p	Lentejas con verduras					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Lentejas con verduras	
	2º p	Longanizas en salsa de <b>CEBOLLA ECO</b> (carne de cerdo al horno)	<i>Lomo en salsa de CEBOLLA ECO (al horno)</i>							
<b>3</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pollo al limón</i>	
<b>4</b>	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)								
	2º p	Muslo de pollo rustido con menestra de verduras					<i>Muslo de pollo rustido con guarnición de verduras</i>		Muslo de pollo rustido con menestra de verduras	
<b>5</b>	1er p	Arroz caldoso con alcachofas y verduras								
	2º p	Abadejo al horno							<i>Magro con ajetes</i>	
<b>6</b>	1er p	<b>Festivo</b>								
	2º p									
<b>9</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y <b>CALABACÍN ECO</b>								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Muslo de pollo rustido</i>	
<b>10</b>	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Jamón serrano y queso</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
<b>11</b>	1er p	Crema de patata y puerro								
	2º p	Pechuga de pollo en su jugo								

**(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<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	
12	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo en salsa con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)		Lomo en salsa con <b>JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)	
13	1er p	Ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)			Ensalada variada (sin huevo duro)		Ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)		Ensalada variada (sin atún)	
	2º p	Arroz con pollo								
16	1er p	Lentejas con hortalizas y arroz					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con hortalizas y arroz	
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con hortalizas	
17	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Revuelto de champiñón y <b>CEBOLLA ECO</b> (con huevo)				Pechuga de pollo al limón		Revuelto de champiñón y <b>CEBOLLA ECO</b> (con huevo)		
18	1er p	Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas (sin queso)								
	2º p	Merluza SOSTENIBLE en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Lomo al horno	
19	1er p	Crema de guisantes					Crema de zanahoria		Crema de guisantes	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)							
20	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado								

**(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.