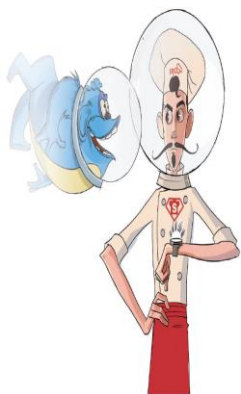


		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN <sup>(1)</sup> :							
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO
<b>1</b>	1er p	Arroz caldoso con magro y verduras							
	2º p	Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					<i>Merluza a la vizcaína con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>		Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)
<b>4</b>	1er p	Vichysoisse (crema de patata y puerro, sin queso)							
	2º p	Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)					<i>Muslo de pollo a la jardinera con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>		Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)
<b>5</b>	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín							
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)	
<b>6</b>	1er p	<b>Festivo</b>							
	2º p								
<b>7</b>	1er p	<b>Festivo</b>							
	2º p								
<b>8</b>	1er p	<b>Festivo</b>							
	2º p								
<b>11</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)							
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>
<b>12</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo en salsa española (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 alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

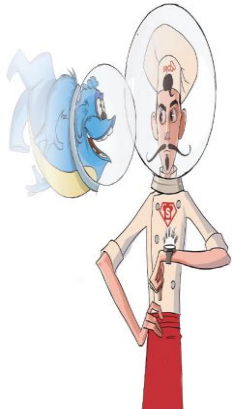
**NOTA 3:** En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celíaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.

MENÚ DICIEMBRE 2017

C. ACADEMIA SANTA TERESA



		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
13	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)						
14	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			Magro con hortalizas		Tortilla de patata y calabacín		
15	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo al chilindrón con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo asado con cebolla							
19	1er p	Arroz con pollo y verduras							
	2º p	Merluza rebozada rebozada casera (con harina de maíz)							Magro con tomate
20	1er p	Lentejas con verduras				Crema de patata y zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Tortilla de patata			Pechuga de pollo a la plancha		Tortilla de patata		
21	1er p	Guisado de patatas con pavo							
	2º p	Filete de abadejo a la marinera con zanahoria dado (al horno con salsa de pescado y marisco)						Filete de abadejo al horno	Muslo de pollo al horno
22	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas							
	2º p	Pechuga de pavo rebozada casera con patatas fritas caseras (con harina de maíz)							



(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: En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celíaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.