

		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
3	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)							
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							<i>Pechuga de pollo en su jugo</i>
4	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)			<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
5	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar y gamba)						<i>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</i>	
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					<i>Muslo de pollo al chilindrón con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>	Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)	
6	1er p	Festivo							
	2º p								
7	1er p	Festivo							
	2º p								
10	1er p	Crema de verduras naturales							
	2º p	Lomo en salsa de cebolla (al horno)							
11	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro							
	2º p	Fogonero al horno con guisantes				<i>Fogonero al horno con guarnición de verduras</i>		Fogonero al horno con guisantes	<i>Muslo de pollo asado</i>
12	1er p	Puchero andaluz (con patata, garbanzos y arroz)					<i>Puchero andaluz (sin garbanzos)</i>	Puchero andaluz (con patata, garbanzos y arroz)	
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (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.





		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	
13	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Crema de zanahoria		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				Magro con tomate		Tortilla de patata		
14	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Pechuga de pavo a la plancha	
17	1er p	Lentejas con verduras				Crema de patata		Lentejas con verduras		
	2º p	Muslo de pollo en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)					Pechuga de pollo en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	
18	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Merluza en salsa verde con zanahoria (al horno con ajo y perejil)							Magro con ajetes	
19	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Lomo rustido		Tortilla de patata y calabacín		
20	1er p	Crema de patata y puerro								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)		Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)						
21	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz) con patatas fritas caseras								

(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.