



MENÚ JUNIO 2019

C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
4	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				Muslo de pollo al horno		Tortilla de patata		
5	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con hortalizas	
6	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)		Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)						
7	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con pollo (con tomate)								
	2º p	Fogonero en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pavo en su jugo	
10	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Magro con ajetes								
11	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Merluza en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pollo al limón	
12	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Muslo de pollo asado con guisantes					Muslo de pollo asado con guarnición de verduras		Muslo de pollo asado con guisantes	
13	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa		Pechuga de pavo a la plancha	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: En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celiaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.



MENÚ JUNIO 2019

C. ACADEMIA SANTA TERESA

		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	
14	1er p	Puchero andaluz con fideos "sin gluten"					Crema de patata y zanahoria		Puchero andaluz con fideos "sin gluten"	
	2º p	Lomo en salsa con zanahoria (al horno con salsa de hortalizas)								
17	1er p	Arroz con magro								
	2º p	Bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pavo a la plancha	
18	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
19	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo rustido con judías verdes					Muslo de pollo rustido con guarnición de verduras		Muslo de pollo rustido con judías verdes	
20	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla española (con patata y cebolla)		
21	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz) con patatas fritas caseras								
24	1er p	Crema de calabacín								
	2º p	Muslo de pollo al horno								
25	1er p	Lentejas con verduras					Crema de zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo a la plancha	

(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, celiaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.