



MENÚ SEPTIEMBRE 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	
2	1er p	VACACIONES								
	2º p									
3	1er p	VACACIONES								
	2º p									
4	1er p	VACACIONES								
	2º p									
5	1er p	VACACIONES								
	2º p									
6	1er p	VACACIONES								
	2º p									
9	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
10	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Fogonero rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo rustido	
11	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Magro en salsa de hortalizas (al horno)								
12	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata y zanahoria	Alubias a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Pechuga de pavo al limón	Tortilla de patata y calabacín			
13	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo en salsa con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	Lomo en salsa con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)		
16	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)	Lentejas con verduras		
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pavo al limón	Tortilla de patata			
17	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con ajetes	

(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 SEPTIEMBRE 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	
18	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con zanahoria								
19	1er p	Crema de calabacín (sin picatostes)								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza vegetal (con tomate)(sin queso)							
20	1er p	Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Fogonero en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Pechuga de pavo en su jugo	
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
24	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa	Magro con hortalizas	Tortilla francesa con loncha de queso			
25	1er p	Arroz con pavo y verduras								
	2º p	Fogonero al vapor							Muslo de pollo asado	
26	1er p	Alubias con verduras					Crema de patata y zanahoria		Alubias con verduras	
	2º p	Lomo al horno								
27	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con pollo (con tomate)								
	2º p	Merluza a la plancha							Pechuga de pavo a la plancha	
30	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 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.