

		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	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pechuga de pollo en salsa lionesa (al horno con salsa de cebolla)								
3	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Lomo en salsa española con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa española con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Lomo en salsa española con judías verdes (al horno con salsa de hortalizas)	
4	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza al caldo corto							Muslo de pollo rustido	
5	1er p	Garbanzos con verduras					Crema de patata y zanahoria		Garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pavo al limón		Tortilla de patata		
6	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de abadejo al horno con verduras salteadas							Magro con ajetes	
9	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Pechuga de pollo al limón con menestra de verduras					Pechuga de pollo al limón con guarnición de verduras		Pechuga de pollo al limón con menestra de verduras	
10	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Filete de abadejo al vapor							Lomo al horno	
11	1er p	Alubias con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla española (con patata y cebolla)		
12	1er p	Arroz con pescado (con merluza, calamar y gamba)						Arroz con setas		
	2º p	Magro con tomate								
13	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con zanahoria dado								

(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.



		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	
16	1er p	Guisado de patatas con pescado (con merluza, calamar y gamba)							Guisado de patatas con verduras	
	2º p	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
17	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo								
	2º p	Merluza al limón								Pechuga de pavo al limón
18	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)							
19	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Pechuga de pollo a la plancha con champiñón al ajillo								
20	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín			Magro con ajetes			Tortilla de patata y calabacín		
23	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo al horno con patatas fritas caseras								
24	1er p	Crema de calabacín								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón (al horno con salsa de hortalizas)								
25	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Merluza a la vasca con guisantes (al horno con espárragos)					Merluza al caldo corto con guarnición de verduras		Merluza a la vasca con guisantes (al horno con espárragos)	Magro con hortalizas
26	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Tortilla de patata				Pechuga de pavo al limón		Tortilla de patata		
27	1er p	Lentejas con verduras					Crema de patata y zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Filete de bacalao al vapor								Pechuga de pollo a la plancha
30	1er p	Festivo								
	2º p									

(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.

