

**MENÚ JUNIO 2018**

**C. BETICA MUDARRA**



		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	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo al horno con zanahoria dado								
<b>4</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Salteado de magro en salsa de hortalizas (al horno)								
<b>5</b>	1er p	Arroz con magro y verduras								
	2º p	Filete de abadejo al limón								Pechuga de pollo en su jugo
<b>6</b>	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Pechuga de pavo a la plancha		Tortilla española (con patata y cebolla)		
<b>7</b>	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con champiñón (al horno con salsa de hortalizas)								
<b>8</b>	1er p	Guisado de patatas con pavo								
	2º p	Merluza al vapor								Lomo rustido
<b>11</b>	1er p	Lentejas con verduras					Crema de patata y zanahoria		Lentejas con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)								
<b>12</b>	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún								Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Magro con ajetes		Tortilla de patata y calabacín		

**(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 JUNIO 2018**

**C. BETICA MUDARRA**



		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	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza al caldo corto								
14	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo en salsa española con guisantes (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 guisantes (al horno con salsa de hortalizas)	
15	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)							
18	1er p	Crema de calabacín								
	2º p	Muslo de pollo en salsa (al horno con salsa de hortalizas)								
19	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro								
	2º p	Merluza al horno								
20	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pechuga de pollo al limón								
21	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Tortilla de patata con pimiento asado					Magro con tomate		Tortilla de patata con pimiento asado	
22	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Lomo 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, celíaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.

