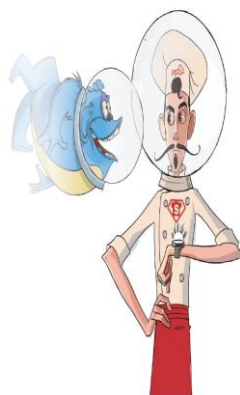


		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN <sup>(1)</sup> :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
<b>1</b>	1er p	Arroz caldoso con magro y verduras								
	2º p	Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)					<i>Merluza a la vizcaína con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>		Merluza a la vizcaína con guisantes (al horno con salsa de hortalizas)	<i>Pechuga de pavo en su jugo</i>
<b>4</b>	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Magro con ajetes</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
<b>5</b>	1er p	Vichysoisse (crema de patata y puerro, sin queso)								
	2º p	Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)					<i>Muslo de pollo a la jardinera con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)</i>		Muslo de pollo a la jardinera con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	
<b>6</b>	1er p	Festivo								
	2º p									
<b>7</b>	1er p	Festivo								
	2º p									
<b>8</b>	1er p	Festivo								
	2º p									
<b>11</b>	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo en salsa española con zanahoria (al horno con salsa de hortalizas)								
<b>12</b>	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Filete de abadejo al vapor							<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>	



**(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.

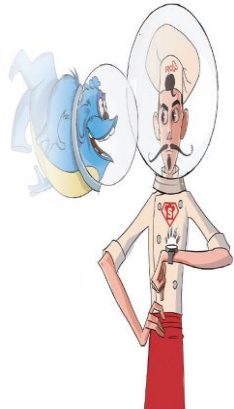
**NOTA 3:** En el caso de celíacos en combinación con otras alergias, para las cuales la base de pizza "sin gluten" NO es APTA (ejemplo, celíaco y alérgico a la soja), será sustituida por un cárnico libre de alérgenos.

MENÚ DICIEMBRE 2017

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	Crema de zanahoria								
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)	<i>Pizza vegetal (con tomate, sin queso)</i>							
14	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				<i>Magro con hortalizas</i>	Tortilla de patata y calabacín			
15	1er p	Alubias con verduras					<i>Hervido (patata, zanahoria y cebolla)</i>	Alubias con verduras		
	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)		
18	1er p	Guisado de patatas con pavo								
	2º p	Filete de abadejo a la marinera con zanahoria dado (al horno con salsa de pescado y marisco)						<i>Filete de abadejo al horno</i>	<i>Muslo de pollo al horno</i>	
19	1er p	Arroz con pollo y verduras								
	2º p	Merluza al caldo corto con maíz salteado							<i>Magro con tomate</i>	
20	1er p	Garbanzos con verduras					<i>Crema de patata y zanahoria</i>	Garbanzos con verduras		
	2º p	Tortilla de patata				<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>	Tortilla de patata			
21	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Lomo asado con cebolla								
22	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas								
	2º p	Pechuga de pavo en su jugo 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.