

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	
1	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Lomo al horno								
4	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)								
	2º p	Longanizas lionesa (carne de cerdo al horno con salsa de cebolla)	Salteado de magro en salsa de hortalizas (al horno)							
5	1er p	Paella de verduras								
	2º p	Filete de merluza a la gallega (al horno con salsa de hortalizas)							Pechuga de pollo a la plancha	
6	1er p	Garbanzos campesinos (con hortalizas)				Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos campesinos (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla francesa			Jamón serrano y queso		Tortilla francesa			
7	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con CHAMPIÑÓN ECOLÓGICO (al horno con salsa de hortalizas)								
8	1er p	Guisado de patatas con pavo								
	2º p	Filete de abadejo al limón							Lomo rustido	
11	1er p	Lentejas con hortalizas y arroz					Crema de patata y zanahoria		Lentejas con hortalizas y arroz	
	2º p	Hamburguesa de ave con pisto (al horno con tomate y hortalizas)	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							
12	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún							Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Jamón serrano y queso		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 alérgeno indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos serán sustituidos por el cárnico indicado para la alergia combinada. En el caso de la base de pizza "sin gluten", sólo para los casos en los que NO sea APTA, será sustituida por fiambre libre de alérgenos.



MENÚ JUNIO 2018

VALENCIA Y CASTELLÓN CATERING



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	
13	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Filete de merluza al caldo corto								Muslo de pollo rustido
14	1er p	Crema de verduras naturales								
	2º p	Lomo en salsa española con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con salsa de hortalizas)					Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)		Lomo en salsa española con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con salsa de hortalizas)	
15	1er p	Alubias de la huerta (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Alubias de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)							
18	1er p	Crema de calabacín y puerro								
	2º p	Pechuga de pollo al limón								
19	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con magro								
	2º p	Filete de abadejo en salsa mery con ZANAHORIA ECOLÓGICA (al horno con ajo y perejil)								Muslo de pollo asado
20	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla de patata				Lomo rustido		Tortilla de patata		
21	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Filete de merluza al vapor								Magro con ajetes
22	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Jamón serrano y queso			Jamón serrano		Jamón serrano y 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: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos serán sustituidos por el cárnico indicado para la alergia combinada. En el caso de la base de pizza "sin gluten", sólo para los casos en los que NO sea APTA, será sustituida por fiambre libre de alérgenos.

