

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	
7	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Merluza al vapor								<i>Pechuga de pollo a la plancha</i>
8	1er p	Garbanzos de la huerta (con hortalizas)					<i>Crema de zanahoria</i>		Garbanzos de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				<i>Magro con hortalizas</i>		Tortilla española (con patata y cebolla)		
9	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Jamoncito de pollo rustido con judías verdes					<i>Jamoncito de pollo rustido</i>		Jamoncito de pollo rustido con judías verdes	
10	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Jamón serrano y queso			<i>Jamón serrano</i>		Jamón serrano y queso			
11	1er p	Guisado de patatas con atún (con atún, calamar, gamba y mejillón)							<i>Guisado de patatas con verduras</i>	
	2º p	Lomo a las hierbas provenzales con zanahoria (al horno)								
14	1er p	Lentejas con arroz (con hortalizas)					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Lentejas con arroz (con hortalizas)	
	2º p	Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) lionesa (al horno con salsa de cebolla)	<i>Lomo en salsa de cebolla (al horno)</i>							
15	1er p	Espaguetis "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)								
	2º p	Merluza en salsa verde con guisantes (al horno con ajo y perejil)					<i>Merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)</i>		Merluza en salsa verde con guisantes (al horno con ajo y perejil)	<i>Magro con ajetes</i>
16	1er p	Crema de zanahoria								
	2º p	Pechuga de pollo a la plancha								
17	1er p	Alubias campesinas (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Alubias campesinas (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	<i>Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)</i>							
18	1er p	Arroz a banda (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							<i>Arroz con setas</i>	
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				<i>Muslo de pollo rustido</i>		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 o 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 CELIÁCOS. 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.

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	
21	1er p	Crema de patata y puerro								
	2º p	Albóndigas a la santanderina con menestra (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	<i>Salteado de magro a la santanderina con menestra (al horno con salsa de hortalizas)</i>				<i>Salteado de magro a la santanderina (al horno con salsa de hortalizas)</i>		<i>Salteado de magro a la santanderina con menestra (al horno con salsa de hortalizas)</i>	
22	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Abadejo al horno								<i>Pechuga de pollo en su jugo</i>
23	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Tortilla francesa				<i>Jamón serrano y queso</i>		Tortilla francesa		
24	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Merluza al limón								<i>Lomo al horno</i>
25	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Muslo de pollo asado con champiñón								
28	1er p	Lentejas con espinacas					<i>Crema de patata y zanahoria</i>		Lentejas con espinacas	
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
29	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Filete de bacalao al vapor								<i>Pechuga de pollo al limón</i>
30	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido valenciano (sin judías verdes)</i>		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				<i>Jamón serrano y queso</i>		Tortilla de patata		
31	1er p	Crema de patata con pimentón								
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	<i>Magro con pisto (al horno con tomate y hortalizas)</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: 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.