

Mmmm qué IRCO!!

NOVIEMBRE 2016

VICENTE GAOS

IRCO
Restauración colectiva.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.</p>	<p>1</p> <p>Festivo</p>	<p>2</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria</p> <p>Vichysoisse con queso</p> <p>(crema de patata y puerro)</p> <p>Hamburguesa (de ternera y cerdo) a la parrilla con cebolla</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Alcachofa rehogada y huevos revueltos. Fruta</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, dados de queso</p> <p>Fideos a la cazuela con pollo</p> <p>Salmón a la naranja</p> <p>(al horno)</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Verduras al vapor y ternera en salsa. Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, <i>hoja de roble</i>, tomate, olivas, pepino</p> <p>Arroz con magro y verduras</p> <p>Tortilla de pechuga de pavo</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de ave y brocheta de pescado. Fruta</p>
<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS</p> <p>Bocaditos de rosada</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de zanahoria y tortilla de jamón serrano. Fruta</p>	<p>8</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, atún</p> <p>Sopa de ave reina con letras</p> <p>(de carne con gallina, hueso de jamón, garbanzos y huevo)</p> <p>Muslo de pollo a la manzana con patatas chips</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Judías verdes y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p>9</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda con vinagreta de fresa</p> <p>Alubias a la riojana</p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(con fiambre de york, tomate y queso)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sémola y pescado azul al caldo corto. Fruta</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, dados de pavo</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Yogur líquido de fresa</p> <p>CENA: Ensalada verde y salteado de magro. Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS con bacon y champiñón</p> <p>Filete de merluza a la bilbaína</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Brócoli al vapor y pavo asado. Fruta</p>
<p>14</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema de zanahoria con queso</p> <p>Longanizas con pisto</p> <p>(carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Guisantes salteados y sepia a la plancha. Fruta</p>	<p>15</p> <p>Lechuga, tomate, pepino, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>Espirales salteados con hortalizas</p> <p>Delicias de calamar</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Hervido valenciano y revuelto de champiñones. Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada completa</p> <p>(lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>(con costilla y magro de cerdo y garbanzos)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa juliana y pescado blanco al vapor. Fruta</p>	<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Fideuá de marisco</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Tortilla española</p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Coliflor gratinada y lomo rustido. Fruta</p>	<p>18</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, dados de queso</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS a la jardinera</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Solomillo de pollo empanado con ketchup</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada variada y pescadilla al papillote. Fruta</p>
<p>21</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Sopa de cocido con estrellitas</p> <p>(de carne con gallina, hueso de jamón, garbanzos y huevo)</p> <p>Albóndigas en pepitoria con ZANAHORIA ECOLÓGICA</p> <p>(carne de cerdo al horno con salsa de cacahuete y hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada completa y calamares en salsa. Fruta</p>	<p>22</p> <p>Lechuga, <i>hoja de roble</i>, tomate, maíz, huevo</p> <p>Arroz caldoso con pollo</p> <p>Filete de merluza en salsa verde</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de calabaza y tortilla de york. Fruta</p>	<p>23</p> <p>Lechuga, tomate, olivas, lombarda</p> <p>Tallarines italiana</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Lomo sajonia en salsa española con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Champiñones al ajillo y pescado azul al horno. Fruta</p>	<p>24</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, lombarda</p> <p>Guisado de patatas con pavo</p> <p>Filete de bacalao rebocado casero</p> <p>Flan</p> <p>CENA: Sémola y ternera a la plancha. Fruta</p>	<p>25</p> <p>Lechuga, tomate, atún, zanahoria</p> <p>Lentejas de la abuela</p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Tortilla francesa con loncha de queso</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Acelgas a la crema y pescado blanco al caldo corto. Fruta</p>
<p>28</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Plato de temporada:</p> <p>Espaguetis con tomate y calabacín</p> <p>Chispas de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Menestra de verduras y pavo al limón. Fruta</p>	<p>29</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, dados de pavo</p> <p>Alubias con verduras</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de ave y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p>30</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, pepino</p> <p>Crema de verduras naturales con picatostes caseros</p> <p>Muslo de pollo a la cazadora con GUISANTES ECOLÓGICOS</p> <p>(al horno con pimienta y champiñón)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada de tomate y brocheta de pescado casera. Fruta</p>	<p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Manzana, plátano, mandarina, pera y caqui persimon.</p>	<p>En IRCO, todos los días más Sostenibles.</p> <p>Todos los días, PAN ECOLÓGICO</p> <p>ECO</p>

¡EL MEDIO AMBIENTE es COSA DE TODOS!

Recuerda las 3R: reduce, reutiliza y recicla. Tampoco te olvides de separar los residuos en los contenedores de basura específicos:

- Amarillo: botellas de plástico, envases metálicos y de brik
- Azul: papel, envases y cajas de cartón
- Verde: botellas, frascos y tarros de vidrio

-Materia orgánica: todo aquello que no pueda reciclarse

¡Cuánto menos residuos generemos, más VERDE estará el planeta!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·licite diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>	<p>1</p> <p>Festiu</p>	<p>2</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria</p> <p>Vichysoisse amb formatge</p> <p>(crema de creïlla i porro)</p> <p>Hamburguesa (de vedella i porc) a la graella amb ceba</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Carxofa ofegada i ous remenats. Fruita</p>	<p>3</p> <p>Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, daus de formatge</p> <p>Fideus a la cassola amb pollastre</p> <p>Salmó a la taronja</p> <p>(al forn)</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Verdures al vapor i vedella en salsa. Fruita</p>	<p>4</p> <p>Lletuga, full de roure, tomaca, olives, cogombre</p> <p>Arròs amb magre i verdures</p> <p>Truita de pit de titot</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa d'au i broqueta de peix. Fruita</p>	
<p>7</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Llentilles amb ESPINACS ECOLÒGICS</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Crema de safanòria i truita de pernil. Fruita</p>	<p>8</p> <p>Lletuga, tomaca, dacs, tonyina</p> <p>Sopa d'au reina amb lletres</p> <p>(de carn amb gallina, os de pernil, cigrons i ou)</p> <p>Cuixa de pollastre a la poma amb creïlles xips</p> <p>(al forn)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bajoques i peix blanc a la llima. Fruita</p>	<p>9</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda amb vinagreta de maduixa</p> <p>Fesols a la riojana</p> <p>(amb xoriço i os de pernil)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(amb pernil dolç, tomaca i formatge)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sèmola i peix blau al caldo curt. Fruita</p>	<p>10</p> <p>Lletuga, tomaca, dacs, daus de titot</p> <p>Arròs amb tomaca</p> <p>Truita de creïlla i carabasseta</p> <p>logurt líquid de maduixa</p> <p>SOPAR: Amanida verda i saltejat de magre. Fruita</p>	<p>11</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, olives</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS amb bacon i xampinyó</p> <p>Filet de lluç a la bilbaïna</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bròquil al vapor i titot torrat. Fruita</p>	
<p>14</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Crema de safanòria amb formatge</p> <p>Llonganisses amb samfaina</p> <p>(carn de porc al forn amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Pèsols saltejats i sípia a la planxa. Fruita.</p>	<p>15</p> <p>Lletuga, tomaca, cogombre, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>Espirals saltejades amb hortalisses</p> <p>Delícies de calamar</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bullit valencià i remenat de xampinyons. Fruita</p>	<p>16</p> <p>Amanida completa</p> <p>(lletuga, tomaca, safanòria, dacs, tonyina, ou dur i olives)</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>(amb costella i magre de porc i cigrons)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa de verdures i peix blanc al vapor. Fruita</p>	<p>17</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, olives</p> <p>Fideuà de marisc</p> <p>(amb lluç, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Truita espanyola</p> <p>(amb creïlla i ceba)</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Coliflor gratinada i llom rostí. Fruita</p>	<p>18</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, daus de formatge</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS a la jardineria</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb quetxup</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida variada i llucet al papillot. Fruita</p>	
<p>21</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Sopa de putxero amb estreletes</p> <p>(de carn amb gallina, os de pernil, cigrons i ou)</p> <p>Mandonguilles en pepitoria amb SAFANÒRIA ECOLÒGICA</p> <p>(carn de porc al forn amb salsa de cacauet i hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida completa i calamars en salsa. Fruita.</p>	<p>22</p> <p>Lletuga, full de roure, tomaca, dacs, ou</p> <p>Arròs caldós amb pollastre</p> <p>Filet de lluç en salsa verda</p> <p>(al forn amb all i julivert)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Crema de carabassa i truita de pernil dolç. Fruita</p>	<p>23</p> <p>Lletuga, tomaca, olives, llombarda</p> <p>Tallarines italiana</p> <p>(amb tomaca i formatge)</p> <p>Llom saxònia en salsa espanyola amb BAIJQUES ECOLÒGIQUES</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Xampinyons all i peix blau al forn. Fruita</p>	<p>24</p> <p>Lletuga, tomaca, dacs, llombarda</p> <p>Guisat de creïlles amb titot</p> <p>Filet d'abadejo arrebossat casolà</p> <p>Flam</p> <p>SOPAR: Sèmola i vedella a la planxa. Fruita</p>	<p>25</p> <p>Lletuga, tomaca, tonyina, safanòria</p> <p>Llentilles de la iaia</p> <p>(amb xoriço i os de pernil)</p> <p>Truita francesa amb tallada de formatge</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bledes a la crema i peix blanc al caldo curt. Fruita</p>	
<p>28</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Plat de temporada:</p> <p>Espaguetis amb tomaca i carabasseta</p> <p>Purnes de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Minestra de verdures i titot a la llima. Fruita</p>	<p>29</p> <p>Lletuga, tomaca, dacs, daus de titot</p> <p>Fesols amb verdures</p> <p>Truita de creïlla</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa d'au i peix blau al papillot. Fruita</p>	<p>30</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, cogombre</p> <p>Crema de verdures naturals amb crostons casolans</p> <p>Cuixa de pollastre a la caçadora amb PÈSOLS ECOLÒGICS</p> <p>(al forn amb pebrot i xampinyó)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida de tomaca i broqueta de peix casolana. Fruita</p>	<p>FRUITA DE TEMPORADA Poma, plàtan, mandarina, pera i caqui persimon.</p>		
				<p>En IRCO, tots els dies més Sostenibles. Tots els dies, PA ECOLÒGIC</p> <p>ECÒ</p>	

¡EL MEDI AMBIENT és COSA DE TOTS!
Recorda les 3R: redueix, reutilitza i recicla. Tampoc t'oblides de separar els residus en els contenidors de fem específics:
-Groc: botelles de plàstic, envasos metàl·lics i de brik
-Blau: paper, envasos i caixes de cartó
-Verd: botelles, flascons i pots de vidre
-Màteria orgànica: tot allò que no puga reciclar-se
¡Quant menys residus generem, més **VERD** estarà el planeta!



		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	Festivo							
	2º p								
2	1er p	Vichysoisse (crema de patata y puerro, sin queso)							
	2º p	Hamburguesa mixta (de ternera y cerdo) a la parrilla con cebolla	Lomo asado con cebolla						
3	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pollo							
	2º p	Filete de bacalao a la naranja (al horno)							Jamón serrano y queso
4	1er p	Arroz con magro y verduras							
	2º p	Tortilla de jamón serrano				Muslo de pollo rustido		Tortilla de jamón serrano	
7	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Lomo a la plancha
8	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo a la manzana con patatas fritas caseras (al horno)							
9	1er p	Alubias con verduras					Crema de patata y zanahoria		Alubias con verduras
	2º p	Pizza de atún sin gluten (con tomate, sin queso)	Pizza vegetal (con tomate, sin queso)						
10	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Tortilla de patata y calabacín				Pechuga de pollo al limón		Tortilla de patata y calabacín	
11	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón							
	2º p	Filete de merluza a la bilbaína (al horno con salsa de hortalizas)							Jamón serrano y queso
14	1er p	Crema de zanahoria (sin queso)							
	2º p	Longanizas con pisto (carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)	Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)						
15	1er p	Macarrones "sin gluten" salteados con hortalizas							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
16	1er p	Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)				Ensalada completa (sin huevo)		Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)	Ensalada completa (sin atún)
	2º p	Arroz con pollo y verduras							

(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) y la **base de pizza "sin gluten"** 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 y en el caso de la pizza 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		
17	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							Fideos "sin gluten" a la cazuela con verduras		
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Magro con ajetes		Tortilla española (con patata y cebolla)			
18	1er p	GARBANZOS ECOLÓGICOS a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		GARBANZOS ECOLÓGICOS a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)									
21	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"									
	2º p	Albóndigas en pepitoria con ZANAHORIA ECOLÓGICA (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro con hortalizas y ZANAHORIA ECOLÓGICA (al horno)								
22	1er p	Arroz caldoso con pollo									
	2º p	Filete de merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)							Jamón serrano y queso		
23	1er p	Espaguetis "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)									
	2º p	Lomo en salsa española con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno en salsa de hortalizas)					Lomo en salsa española con guarnición de verduras (al horno en salsa de hortalizas)		Lomo en salsa española con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno en salsa de hortalizas)		
24	1er p	Guisado de patatas con pavo									
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo en su jugo		
25	1er p	Lentejas a la jardinera (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas a la jardinera (con hortalizas)		
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso			Tortilla francesa		Muslo de pollo al horno		Tortilla francesa con loncha de queso		
28	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín									
	2º p	Filete de merluza rebozada casera (con harina de maíz)							Jamón serrano y queso		
29	1er p	Alubias con verduras					Guisado de patata con verduras		Alubias con verduras		
	2º p	Tortilla de patata				Lomo a la plancha		Tortilla de patata			
30	1er p	Crema de verduras naturales (sin picatostes)									
	2º p	Muslo de pollo a la cazadora con GUI SANTES ECOLÓGICOS (al horno con pimiento y champiñón)					Muslo de pollo a la cazadora con guarnición de verduras (al horno con pimiento y champiñón)		Muslo de pollo a la cazadora con GUI SANTES ECOLÓGICOS (al horno con pimiento y champiñón)		

(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) y la base de pizza "sin gluten" 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 y en el caso de la pizza por fiambre libre de alérgenos.

