

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 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p>Paella valenciana (con arroz DO Valencia)</p> <p>(con pollo)</p> <p>Surtido de fiambre</p> <p>(fiambre de york, queso y chorizo)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Espinacas a la catalana y brocheta de pescado. Fruta</p>	<p>2 Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS napolitana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Filete de palometa en salsa verde con judías verdes</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Brócoli gratinado y lomo al horno. Fruta</p>	<p>3 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, huevo</p> <p>Guisado de patatas con atún</p> <p>(con atún, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Muslo de pollo rustido con champiñón</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa minestrone y huevos revueltos con ajetes. Fruta</p>
<p>6 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS estofadas</p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>(carne de pavo con queso rebosada)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada de queso y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p>7 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÓGICOS con tomate y calabacín</p> <p>Fogonero en salsa de puerros</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Hervido valenciano y tortilla de york. Fruta</p>	<p>8 Lechuga, tomate, lombarda, atún</p> <p>Crema de verduras naturales con queso</p> <p>Lomo a la manzana</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Parrillada de verduras y pescadilla al papillote. Fruta</p>	<p>9 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, zanahoria</p> <p>FIDEOS ECOLÓGICOS a la cazuela con pollo</p> <p>Tortilla francesa con loncha de queso</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Coliflor al vapor y ternera guisada. Fruta</p>	<p>10 Lechuga, tomate, zanahoria, dados de pavo</p> <p>Arroz DO Valencia con tomate</p> <p>Filete de abadejo a la madrileña</p> <p>(rebosado casero)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Puré de zanahoria y pavo a la plancha. Fruta</p>
<p>13 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Sopa de pescado con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Hamburguesa de ave con pisto</p> <p>(al horno con tomate y hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Guisantes salteados con jamón y lomo rustido. Fruta</p>	<p>14 Lechuga, hoja de roble, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, zanahoria</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS a la jardinera</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada verde y calamares en salsa. Fruta</p>	<p>15 Lechuga, tomate, lombarda, huevo</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS con tomate y bacon</p> <p>Bocaditos de rosada con mayonesa</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de calabacín y brocheta de pavo. Fruta</p>	<p>16 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS de la abuela</p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(con fiambre de york, tomate y queso)</p> <p>Natillas</p> <p>CENA: Verduras asadas y revuelto de gambas. Fruta</p>	<p>17 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, dados de queso con vinagreta de fresa</p> <p>Arroz DO Valencia con verduras</p> <p>Ragut de ternera</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sémola y pescado azul al horno. Fruta</p>
<p>20 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Vichyssoise con queso</p> <p>(crema de patata y puerro)</p> <p>Delicias de calamar</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Menestra de verduras y salteado de magro. Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Sopa de ave reina con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(de carne con gallina, hueso de jamón, garbanzos y huevo)</p> <p>PLATO DE TEMPORADA: Muslo de pollo al limón</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada variada y pescado blanco en salsa. Fruta</p>	<p>22 Lechuga, tomate, zanahoria, atún</p> <p>Arroz DO Valencia caldoso con magro y verduras</p> <p>Tortilla de pechuga de pavo</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Acelgas rehogadas y pescado azul al limón. Fruta</p>	<p>23 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÓGICOS gratinados</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Filete de merluza a la vasca con guisantes</p> <p>(al horno con huevo y espárragos)</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Puré de patatas y rollito de ternera. Fruta</p>	<p>24 Lechuga, tomate, zanahoria, dados de pavo</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS con ESPINACAS ECOLÓGICAS</p> <p>Longanizas lionesa</p> <p>(carne de cerdo al horno con salsa de cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de verduras y huevos cocidos con pisto. Fruta</p>
<p>27 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Guisado de patatas con pavo</p> <p>Bacalao rebosado</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada completa y revuelto de jamón serrano. Fruta</p>	<p>28 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, zanahoria</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS con verduras</p> <p>Lomo adobado en salsa con zanahoria</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de pollo y pescadilla al papillote. Fruta</p>	<p>FRUTA DE TEMPORADA FEBRERO: Manzana, naranja, pera, kiwi y plátano.</p>	<p>En IRCO, todos los días más Sostenibles. Todos los días, VERDURA, FRUTA Y PAN ECOLÓGICO</p> <p>ECO</p>	<p>FRUTAS, VERDURAS Y ESPECIES ECOLÓGICAS SERVIDAS EN EL MENÚ: berenjena, guisantes, judías verdes, calabacín, pimiento, champiñón, zanahoria, cebolla, maíz, guisantes, nabo, chirivía, patata, perejil, laurel, manzana, pera, plátano, kiwi y naranja</p>



- ¡Semilla a semilla, por un UNIVERSO SOSTENIBLE!
- Colocamos una hoja de papel secante en el fondo de un vaso.
 - Colocamos la lenteja.
 - Realizamos una camita de algodón, que deberemos humedecer cada cierto tiempo (RECUERDA: humedecer, pero no empapar), y la colocamos encima de la lenteja.
 - Una vez que la semilla ha germinado, llegó el momento de ver su ciclo de crecimiento.
- ¡Pruébalo en casa!



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 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>Paella valenciana (con arroz DO Valencia)</p> <p>(amb pollastre)</p> <p>Assortiment de carn freda</p> <p>(pernil dolç, formatge i xoriço)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Espinacs a la catalana i broqueta de peix. Fruita</p>	<p>2 Lletuga, tomaca, llombarda, olives</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS napolitana</p> <p>(amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Filet de palometa en salsa verda amb bajoques</p> <p>(al forn amb all i julivert)</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Bròquil gratinat i llom al forn. Fruita</p>	<p>3 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, ou</p> <p>Guisat de creïlles amb tonyina</p> <p>(amb tonyina, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Cuixa de pollastre rostit amb xampinyó</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa minestrone i ous remanats amb alls. Fruita</p>
<p>6 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES estofades</p> <p>(amb xoriço i os de pernil)</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>(carn de titot amb formatge arrebossat)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida de formatge i peix blanc a la llima. Fruita</p>	<p>7 Lletuga, tomaca, dacsa, olives</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÒGICS amb tomaca i carabasseta</p> <p>Fogoner en salsa de porros</p> <p>(al forn)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bullit valencià i truita de pernil dolç. Fruita</p>	<p>8 Lletuga, tomaca, llombarda, tonyina</p> <p>Crema de verdures naturals amb formatge</p> <p>Llom a la poma</p> <p>(al forn)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Graellada de verdures i llucet al papillot. Fruita</p>	<p>9 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, safanòria</p> <p>FIDEUS ECOLÒGICS a la cassola amb pollastre</p> <p>Truita francesa amb tallada de formatge</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Coliflor al vapor i vedella guisada. Fruita</p>	<p>10 Lletuga, tomaca, safanòria, daus de titot</p> <p>Arròs DO València amb tomaca</p> <p>Filet d'abadejo a la madrilenya</p> <p>(arrebossat casolà)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Puré de safanòria i titot a la planxa. Fruita</p>
<p>13 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Sopa de peix en FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(amb lluç, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Hamburguesa d'au amb samfaina</p> <p>(al forn amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Pèsols saltats amb pernil i llom rostit. Fruita</p>	<p>14 Lletuga, full de roure, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, safanòria</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS a la jardineria</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Truita de creïlla i carabasseta</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida verda i calamars en salsa. Fruita</p>	<p>15 Lletuga, tomaca, llombarda, ou</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS amb tomaca i bacon</p> <p>Mossets de rosada amb maionesa</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Crema de carabasseta i broqueta de titot. Fruita</p>	<p>16 Lletuga, tomaca, safanòria, olives</p> <p>LIENTILLES ECOLÒGIQUES de la iaia</p> <p>(amb xoriço i os de pernil)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(amb pernil dolç, tomaca i formatge)</p> <p>Crema</p> <p>SOPAR: Verdures rostides i remenat de gambes. Fruita</p>	<p>17 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, daus de formatge amb vinagreta de maduixa</p> <p>Arròs DO València amb verdures</p> <p>Ragut de vedella</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sèmola i peix blau al forn. Fruita</p>
<p>20 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Vichyssoise amb formatge</p> <p>(crema de creïlla i porro)</p> <p>Delícies de calamar</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Minestra de verdures i saltejat de magre. Fruita</p>	<p>21 Lletuga, tomaca, dacsa, olives</p> <p>Sopa d'au reina amb FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(de carn amb gallina, os de pernil, cigrons i ou)</p> <p>PLAT DE TEMPORADA: Cuixa de pollastre a la llima</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida variada i peix blanc en salsa. Fruita</p>	<p>22 Lletuga, tomaca, safanòria, tonyina</p> <p>Arròs DO València caldós amb magre i verdures</p> <p>Truita de pit de titot</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bledes ofegades i peix blau a la llima. Fruita</p>	<p>23 Lletuga, full de roure, tomaca, llombarda, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÒGICS gratinats</p> <p>(amb tomaca i formatge)</p> <p>Filet de lluç a la basca amb pèsols</p> <p>(al forn amb ou i espàrrecs)</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Puré de creïlles i rotllets de vedella. Fruita</p>	<p>24 Lletuga, tomaca, safanòria, daus de titot</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES amb ESPINACS ECOLÒGICS</p> <p>Llonganisses lionesa</p> <p>(carn de porc al forn amb salsa de ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa de verdures i ous cuits amb samfaina. Fruita</p>
<p>27 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Guisat de creïlles amb titot</p> <p>Bacallà arrebossat</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida completa i remenat de pernil. Fruita</p>	<p>28 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, safanòria</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS amb verdures</p> <p>Llom adobat en salsa amb safanòria</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa d'au i llucet al papillot. Fruita</p>	<p>FRUITA DE TEMPORADA FEBRER:</p> <p>Poma, taronja, pera, kiwi i plàtan</p>	<p>En IRCO, tots els dies més Sostenibles.</p> <p>Tots els dies, VERDURA, FRUITA I PA ECOLÒGIC</p> <p>ECÒ</p>	<p>FRUITES, VERDURES I ESPÈCIES ECOLÒGIQUES SERVIDES EN EL MENÚ: albergínia, carabasseta, pebrot, pèsols, bajoques, xampinyó, safanòria, ceba, nap, xirivia, creïlla, julivert, poma, pera, plàtan, kiwi i taronja</p> <p>ECÒ</p>

- ¡Lavor a llavor, per un UNIVERS SOSTENIBLE!
- Col·loquem un full de paper secant en el fons d'un got.
 - Col·loquem la llentilla.
 - Realitzem un llitet de cotó, que haurem d'humitejar cada cert temps (RECORDA: humitejar, però no amerar), i el col·loquem damunt de la llentilla.
 - Una vegada que la llavor ha germinat, va arribar el moment de veure el seu cicle de creixement.
- ¡Prova-ho a casa!





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	Arroz con pollo							
	2º p	Jamón serrano y queso		Jamón serrano				Jamón serrano y queso	
2	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)							
	2º p	Filete de merluza en salsa verde con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con ajo y perejil)				Filete de merluza en salsa verde con verduras salteadas (al horno con ajo y perejil)	Filete de merluza en salsa verde con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con ajo y perejil)		Magro con ajetes
3	1er p	Guisado de patatas con atún (con atún, calamar, gamba y mejillón)							Guisado de patatas con verduras
	2º p	Muslo de pollo rustido con CHAMPIÑÓN ECOLÓGICO							
6	1er p	Lentejas con verduras				Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con verduras	
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)							
7	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y CALABACÍN ECOLÓGICO							
	2º p	Filete de merluza en salsa de puerros (al horno)							Magro con hortalizas
8	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)							
	2º p	Lomo a la manzana (al horno)							
9	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pollo							
	2º p	Tortilla francesa con loncha de queso		Tortilla francesa		Jamón serrano y queso		Tortilla francesa con loncha de queso	
10	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado
13	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							Sopa de ave con fideos "sin gluten"
	2º p	Hamburguesa de ave con pisto (al horno con tomate y hortalizas)							Lomo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)
14	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)				Hervido valenciano (sin judías verdes)		Garbanzos a la jardinera (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 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.





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
15	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón							
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz) Pechuga de pollo al limón							
16	1er p	Alubias con verduras				Crema de zanahoria		Alubias con verduras	
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" (con tomate, sin queso)		Pizza vegetal (con tomate, sin queso)					
17	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Ragut de ternera (al horno con salsa de hortalizas)			Magro con tomate		Ragut de ternera (al horno con salsa de hortalizas)		
20	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)(sin queso)							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz) Lomo rustido							
21	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Muslo de pollo al limón (al horno)							
22	1er p	Arroz caldoso con magro y verduras							
	2º p	Tortilla de jamón serrano			Jamón serrano y queso		Tortilla de jamón serrano		
23	1er p	Espaguetis "sin gluten" italiana (con tomte, sin queso)							
	2º p	Filete de merluza a la vasca con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con espárragos)				Filete de merluza al caldo corto con verduras		Filete de merluza a la vasca con GUISANTES ECOLÓGICOS (al horno con espárragos)	Pechuga de pollo a la plancha
24	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS				Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS	
	2º p	Longanizas lionesa (carne de cerdo al horno con salsa de cebolla)	Lomo asado con cebolla						
27	1er p	Guisado de patatas con pavo							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz) Jamón serrano y queso							
28	1er p	Garbanzos con verduras				Crema de patata		Garbanzos con verduras	
	2º p	Lomo en salsa con ZANAHORIA ECOLÓGICA (al horno con salsa de hortalizas)							



(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 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.