

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>FRUTAS, VERDURAS Y ESPECIES ECOLÓGICAS SERVIDAS EN EL MENÚ: tomate, calabacín, pimiento, zanahoria, cebolla, lechuga, nabo, calabaza, espinaca, acelga, patata, perejil, laurel, mandarina, manzana, naranja, pera, plátano, kiwi y fresa</p> <p>ECÒ</p>	<p>En IRCO, todos los días más Sostenibles. Todos los días, VERDURA, FRUTA Y PAN ECOLÓGICO</p> <p>ECÒ</p>		<p>1 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, dados de pavo</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS italiana</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Filete de abadejo en salsa mery</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Menestra de verduras y muslo de pollo asado. Fruta</p>	<p>2 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema de verduras naturales con queso</p> <p>Lomo en salsa española</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de ave y pescado blanco al horno. Fruta</p>
<p>5 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>FIDEOS ECOLÓGICOS a la cazuela con pavo</p> <p>Delicias de calamar</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada completa y magro con hortalizas. Fruta</p>	<p>6 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, atún</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Verduras rehogadas y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS napolitana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Filete de merluza a la vasca</p> <p>(al horno con huevo, espárragos y guisantes)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Puré de patatas y tortilla de ajetes. Fruta</p>	<p>8 Lechuga, tomate, lombarda, queso</p> <p>Arroz DO Valencia con tomate</p> <p>Longanizas lionesa</p> <p>(carne de cerdo al horno con salsa de cebolla)</p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Sémola y pescado blanco al vapor. Fruta</p>	<p>9 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS a la jardinera</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Huevos revueltos con patatas y jamón serrano</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Alcachofas y rollito de ternera. Fruta</p>
<p>12 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Sopa de ave reina con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(de carne con gallina, garbanzos y huevo)</p> <p>Lomo sajonia al horno con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Acelgas rehogadas y pescado azul a la plancha. Fruta</p>	<p>13 Lechuga, tomate, zanahoria, queso</p> <p>Potaje de GARBANZOS ECOLÓGICOS con calabaza</p> <p>Hamburguesa de ave con pisto</p> <p>(al horno con tomate y hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada mixta y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p>14 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, olivas con vinagreta de fresa</p> <p>Arroz DO Valencia con verduras</p> <p>Filete de bacalao rebozado casero</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Puré de verduras y tortilla paisana. Fruta</p>	<p>15 Lechuga, tomate, zanahoria, huevo</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS con arroz DO Valencia</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(con fiambre de york, tomate y queso)</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo con mermelada fresca de arándanos</p> <p>CENA: Coliflor al vapor y pechuga de pavo en su jugo. Fruta</p>	<p>16 Lechuga, tomate, lombarda, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÓGICOS con atún</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Hervido y sepia en salsa. Fruta</p>
<p>19 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Vichyssoise</p> <p>(crema de patata y puerro)</p> <p>Albóndigas en salsa con menestra de verduras</p> <p>(carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada verde y pescado azul al horno. Fruta</p>	<p>20 Lechuga, tomate, lombarda, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS con tomate y calabacín</p> <p>Rodaja de merluza rebozada</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Parrillada de verduras y ternera a la plancha. Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, lombarda, huevo</p> <p>Paella valenciana (con arroz DO Valencia)</p> <p>(con pollo)</p> <p>Surtido de fiambre</p> <p>(fiambre de york, queso y salchichón)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sémola y revuelto de gambas. Fruta</p>	<p>22 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, olivas</p> <p>Sopa de pescado con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Solomillo de pollo empanado con ketchup</p> <p>Flan</p> <p>CENA: Guisantes salteados y brocheta de pescado. Fruta</p>	<p>23 Lechuga, tomate, zanahoria, atún</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS con verduras</p> <p>Tortilla española</p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Brócoli gratinado y pescado blanco al caldo corto. Fruta</p>
<p>26 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS con espinacas</p> <p>Chispas de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Alcachofas y muslo de pollo al horno. Fruta</p>	<p>27 Lechuga, hoja de roble, tomate, zanahoria, dados de pavo</p> <p>Arroz DO Valencia del senyoret</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de ave y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p>28 Ensalada del Superhéroe (lechuga, tomate, lombarda, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Patatas del Oeste</p> <p>(patatas panaderas gratinadas con bacon y queso rallado)</p> <p>Hot dog Hollywood con guarnición de palomitas de maíz</p> <p>(salchicha mixta de pollo y cerdo con pan hot dog y ketchup)</p> <p>Yogur espacial</p> <p>CENA: Ensalada variada y tortilla francesa. Fruta</p>	<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>FRUTA DE TEMPORADA FEBRERO:</p> <p>Manzana, naranja, pera, kiwi y plátano.</p>

¡COME "DE CINE"!
¿Ya sabes lo importante que son, en nuestro día a día, las verduras y hortalizas? Su presencia en nuestra alimentación tiene un papel principal. Por ello, te aconsejamos que no las dejes como parte del decorado y hazlas **PROTAGONISTAS** de tu menú. Aumenta el consumo a diario y conseguirás un "menú de cine" galardonado con todos los premios.





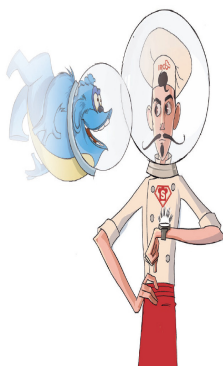
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>FRUITES, VERDURES I ESPÈCIES ECOLÒGIQUES SERVIDES EN EL MENÚ: <i>tomaca, carabasseta, primentó, safanòria, ceba, lletuga, nap, carabassa, espinac, bleda, creïlla, julivert, mandarina, poma, taronja, pera, plàtan, kiwi i maduixa.</i></p> <p>ECÒ</p>	<p>En IRCO, tots els dies més Sostenibles. Tots els dies, VERDURA, FRUITA I PA ECOLÒGIC</p> <p>ECÒ</p>		<p>1 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, daus de titot</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS italiana</p> <p>(amb tomaca i formatge)</p> <p>Filet d'abadejo en salsa mery</p> <p>(al forn amb all i julivert)</p> <p>logurt</p> <p>SOPAR: Minestra de verdures i cuixa de pollastre torrada. Fruita</p>	<p>2 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Crema de verdures naturals amb formatge</p> <p>Llomello amb salsa espanyola</p> <p>(al forn amb salsa de hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa d'au i peix blanc al forn. Fruita</p>
<p>5 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>FIDEUS ECOLÒGICS a la cassola amb titot</p> <p>Delícies de calamar</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida completa i magre amb hortalisses. Fruita.</p>	<p>6 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, tonyina</p> <p>Crema de safanòria</p> <p>Cuixa de pollastre al cilindró amb bajoques</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Verdures ofegades i peix blau al papillot. Fruita</p>	<p>7 Lletuga, tomaca, safanòria, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS napolitana</p> <p>(amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Filet de lluç a la basca</p> <p>(al forn amb ou, espàrrecs i pèsols)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Puré de creïlles i truita d'alls tendres. Fruita</p>	<p>8 Lletuga, tomaca, llombarda, formatge</p> <p>Arròs DO València amb tomaca</p> <p>Llonganisses lionesa</p> <p>(carn de porc al forn amb salsa de ceba)</p> <p>logurt</p> <p>SOPAR: Sèmola i peix blanc al vapor. Fruita</p>	<p>9 Lletuga, tomaca, safanòria, olives</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS a la jardinera</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Ous remenats amb creïlles i pernil serrà</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Carxofes i rotllet de vedella. Fruita</p>
<p>12 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Sopa d'au reina amb FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(de carn amb gallina, cigrons i ou)</p> <p>Llomello saxònia al forn amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bledes ofegades i peix blau a la planxa. Fruita</p>	<p>13 Lletuga, tomaca, safanòria, formatge</p> <p>Potatge de CIGRONS ECOLÒGICS amb carabassa</p> <p>Hamburguesa d'au amb samfaina</p> <p>(al forn amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Ensalada mixta i peix blanc a la llima. Fruita</p>	<p>14 Lletuga, full de roure, tomaca, llombarda, olives amb vinagreta de maduixa</p> <p>Arròs DO València amb verdures</p> <p>Filet de bacallà arrebossat casolà</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Puré de verdures i truita paisana. Fruita</p>	<p>15 Lletuga, tomaca, safanòria, ou</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES amb arròs DO Vslencia</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(amb pernil dolç, tomaca i formatge)</p> <p>logurt artesà del Maestrat amb melmelada fresca de nabius</p> <p>SOPAR: Coliflor al vapor i pit de titot en el seu suc. Fruita</p>	<p>16 Lletuga, tomaca, llombarda, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>ESPAGUETIS ECOLÒGICS amb tonyina</p> <p>Truita de creïlla</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bullit i sèpia en salsa. Fruita</p>
<p>19 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Vichyssoise</p> <p>(crema de creïlla i porro)</p> <p>Mandonguilles en salsa amb minestra de verdures</p> <p>(carn de porc al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida verda i peix blau al forn. Fruita</p>	<p>20 Lletuga, tomaca, llombarda, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS amb tomaca i carabasseta</p> <p>Rodanxa de lluç arrebossat</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Graellada de verdures i vedella a la planxa. Fruita</p>	<p>21 Lletuga, tomaca, llombarda, ou</p> <p>Paella valenciana (con arroz DO Valencia)</p> <p>(amb pollastre)</p> <p>Assortiment de carn freda</p> <p>(pernil dolç, formatge i salsitxó)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sèmola i remenat de gambes. Fruita</p>	<p>22 Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, olives</p> <p>Sopa de peix en FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(amb lluç, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb quetxup</p> <p>Flam</p> <p>SOPAR: Pèsols saltejats i broqueta de peix. Fruita</p>	<p>23 Lletuga, tomaca, safanòria, tonyina</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS amb verdures</p> <p>Truita espanyola</p> <p>(amb creïlla i ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bròquil gratinat i peix blanc al caldo curt. Fruita</p>
<p>26 Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES amb espinacs</p> <p>Purnes de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Carxofes i cuixa de pollastre al forn. Fruita</p>	<p>27 Lletuga, full de roure, tomaca, safanòria, daus de titot</p> <p>Arròs DO València del senyoret</p> <p>(amb lluç, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Truita de carabasseta</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Sopa d'au i peix blau al papillot. Fruita</p>	<p>28 Amanida del Superheroi (lletuga, tomaca, llombarda, safanòria, maionesa)</p> <p>Creïlles de l'Oest</p> <p>(creïlles forneres gratinades amb bacon i formatge ratllat)</p> <p>Hot dog Hollywood amb guarnició de roses</p> <p>(salsitxa mixta de pollastre i porc amb pa hot dog i quetxup)</p> <p>logurt espacial</p> <p>SOPAR: Amanida variada i truita de francesa. Fruita</p>	<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>FRUITA DE TEMPORADA FEBRER:</p> <p>Poma, taronja, pera, kiwi i plàtan</p>				

MENJA "DE CINE"!
 Ja saps l'important que són, en el nostre dia a dia, les verdures i hortalisses? La seua presència en la nostra alimentació té un paper principal. Per això, t'aconsellem que no les deixes com a part del decorat i fes-les PROTAGONISTES del teu menú. Augmenta el consum diàriament i aconseguiràs un "menú de cine" guardonat amb tots els premis.





		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	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate, sin queso)							
	2º p	Filete de abadejo en salsa mery (al horno con ajo y perejil)							Muslo de pollo al horno
2	1er p	Crema de verduras naturales (sin queso)							
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)							
5	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo							
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Lomo rustido
6	1er p	Crema de zanahoria							
	2º p	Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)					Muslo de pollo al chilindrón con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno con salsa de hortalizas)
7	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)							
	2º p	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)					Filete de merluza al caldo corto	Filete de merluza a la vasca (al horno con espárragos y guisantes)	Pechuga de pollo a la plancha
8	1er p	Arroz con tomate							
	2º p	Longanizas lionesa (carne de cerdo al horno salsa de cebolla)	Salteado de magro con hortalizas						
9	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Crema de patata		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)
	2º p	Huevos revueltos con patatas y jamón serrano					Jamón serrano y queso		Huevos revueltos con patatas y jamón serrano
12	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"							
	2º p	Lomo al horno con GUI SANTES ECOLÓGICOS					Lomo al horno con guarnición de verduras		Lomo al horno con GUI SANTES ECOLÓGICOS
13	1er p	Potaje de alubias con verduras					Crema de patata y zanahoria		Potaje de alubias con verduras
	2º p	Hamburguesa de ave con pisto (al horno con tomate y hortalizas)	Pechuga de pollo con pisto (al horno con tomate y hortalizas)						
14	1er p	Arroz con verduras							
	2º p	Filete de bacalao rebozado casero (con harina de maíz)							Magro con ajetes



(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.

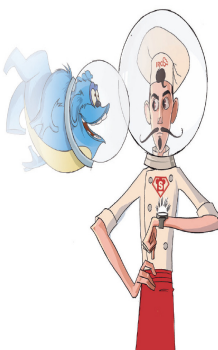
NOTA 3: Los derivados cárnicos (hamburguesa, longaniza, albóndiga) son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...) los derivados cárnicos 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.

MENÚ FEBRERO 2018

VALENCIA Y CASTELLÓN AUTONOMA



		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	Lentejas con arroz (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con arroz (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate, sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate, sin queso)							
16	1er p	Espaguetis "sin gluten" con atún							Espaguetis "sin gluten" salteados con hortalizas	
	2º p	Tortilla de patata				Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
19	1er p	Vichyssoise (crema de patata y puerro)								
	2º p	Albóndigas en salsa con menestra de verduras (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)	Salteado de magro en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)				Salteado de magro en salsa con guarnición de verduras (al horno con salsa de hortalizas)		Salteado de magro en salsa con menestra de verduras (al horno con salsa de hortalizas)	
20	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y CALABACÍN ECOLÓGICO								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo al horno	
21	1er p	Arroz con pollo								
	2º p	Jamón serrano y queso			Jamón serrano		Jamón serrano y queso			
22	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)						Sopa de ave con fideos "sin gluten"		
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera (con harina de maíz)								
23	1er p	Garbanzos con verduras				Crema de zanahoria		Garbanzos con verduras		
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Lomo asado		Tortilla española (con patata y cebolla)		
26	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS				Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS		
	2º p	Filete de abadejo rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo al limón	
27	1er p	Arroz del senyoret (con merluza, calamar, gamba y mejillón)						Arroz con coliflor y ajetes		
	2º p	Tortilla de calabacín				Jamón serrano y queso		Tortilla de calabacín		
28	1er p	Patatas panaderas con virutas de jamón serrano								
	2º p	Montadito de lomo con palomitas de maíz (con pan "sin gluten")	Montadito de lomo (con pan de barra)		Montadito de lomo con palomitas de maíz (con pan de barra)					



(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.