

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS italiana</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Chispas de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada mixta y ternera a la plancha. Fruta</p>	<p>4 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, queso</p> <p>Arròs DO Valencia amb fesols i naps</p> <p>Tortilla española</p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Coliflor al vapor y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p>5 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Sopa de pescado con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Muslo de pollo al chilindrón con judías verdes</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Parrillada de verduras y pescado blanco con tomate. Fruta</p>	<p>6</p>	<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema mediterránea</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Lomo sajonia en salsa española</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Guisantes salteados y revuelto de gambas. Fruta</p>
<p>10 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS con espinacas</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) lionesa</p> <p>(al horno con salsa de cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada verde y pescado azul al vapor. Fruta</p>	<p>11 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, olivas</p> <p>Cazuela de FIDEOS ECOLÓGICOS a la hortelana</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Filete de abadejo al horno con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de calabaza y tortilla paisana. Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada completa</p> <p>(lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO, atún, huevo duro y olivas)</p> <p>Arroz DO Valencia al horno</p> <p>(con costilla de cerdo, garbanzos y embutido)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Verduras asadas y brocheta de pavo. Fruta</p>	<p>13 Lechuga, tomate, lombarda, atún, ALFALFA</p> <p>GARBANZOS ECOLÓGICOS de la huerta</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Yogur artesano del Maestrazgo</p> <p>CENA: Escalivada y pescado blanco al ajillo. Fruta</p>	<p>14 Lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS con tomate y calabacín</p> <p>Filete de caella en adobo empanado casero</p> <p>(rebozado casero)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Hervido valenciano y muslo de pollo rustido. Fruta</p>
<p>17 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>(con patata, zanahoria, cebolla y judía verde)</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: Alcachofas y pescado azul al horno. Fruta</p>	<p>18 Lechuga, tomate, lombarda, huevo</p> <p>MACARRONES ECOLÓGICOS napolitana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Filete de merluza SOSTENIBLE en salsa verde con zanahoria</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Judías verdes y pavo a la plancha. Fruta</p>	<p>19 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, queso</p> <p>Arroz DO Valencia con tomate</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Acelgas rehogadas y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p>20 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, olivas con vinagreta de fresa</p> <p>LENTEJAS ECOLÓGICAS campesinas</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(con fiambre de york, tomate y queso)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Champiñón salteado y brocheta de pescado. Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, zanahoria, MAÍZ ECOLÓGICO</p> <p>Sopa de cocido casero con FIDEOS ECOLÓGICOS</p> <p>(de ave y cerdo con garbanzos y huevo)</p> <p>Croquetas navideñas con patatas chips</p> <p>(tradicionales de cocido con carne de ave, cerdo y bechamel)</p> <p>Mousse felices fiestas</p> <p>CENA: Ensalada de tomate y tortilla francesa. Fruta</p>
<p>FRUTA DE TEMPORADA DICIEMBRE:</p> <p>Manzana, plátano, mandarina, naranja, pera y caqui persimón.</p>	<p>En IRCO, todos los días más Sostenibles.</p> <p>Todos los días, VERDURA, FRUTA Y PAN ECOLÓGICO</p> <p>ECÒ</p>	<p>FRUTAS, VERDURAS Y ESPECIES ECOLÓGICAS SERVIDAS EN EL MENÚ:</p> <p>Lechuga, tomate, pepino, zanahoria, nabos, chirivía, cardo, patata, cebolla, acelga, judía, espinaca, apio, boniato, coles, calabacín, pimiento, naranja, mandarina, caqui, manzana, pera, plátano, kiwi y granada.</p> <p>ECÒ</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>	



¡El cuidado del planeta empieza por el suelo!
El 5 de Diciembre se celebra el **DÍA MUNDIAL DEL SUELO**. Este día nos recuerda la importancia de protegerlo y la necesidad de evitar su contaminación. Es el lugar donde nuestros alimentos crecen. De él depende que los alimentos tengan sus SUPER-propiedades nutricionales, como nuestra **SUPER-ALFALFA**. Únete, ¡sé la solución a la contaminación del suelo!





DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS italiana</p> <p>(amb tomaca i formatge)</p> <p>Purnes de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Ensalada mixta i vedella a la planxa. Fruita</p>	<p>4</p> <p>Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, formatge</p> <p>Arròs DO Valencia amb fesols i naps</p> <p>Truita espanyola</p> <p>(amb creïlla i ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Coliflor al vapor i peix blau al papillot. Fruita</p>	<p>5</p> <p>Lletuga, full de roure, tomaca, llombarda, olives</p> <p>Sopa de peix en FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(amb lluç, calamar, gamba i clòtxina)</p> <p>Cuixa de pollastre al cilindre amb bajoques</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Graellada de verdures i peix blanc amb tomaca. Fruita</p>	<p>6</p>	<p>7</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Crema mediterrània</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Llom saxònia en salsa espanyola</p> <p>(al forn amb salsa d'hortalisses)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Pèsols saltejats i remenat de gambes. Fruita</p>
<p>10</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES amb espinacs</p> <p>Hamburguesa mixta (vedella i porc) lionesa</p> <p>(al forn amb salsa de ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Amanida verda i peix blau al vapor. Fruita</p>	<p>11</p> <p>Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, olives</p> <p>Cassola de FIDEUS ECOLÒGICS a l'hortolana</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Filet de abadejo al forn amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Crema de carabassa i truita de verdures. Fruita</p>	<p>12</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, DACSA ECOLÒGICA, tonyina, ou dur i olives</p> <p>Amanida completa</p> <p>(lletuga, tomaca, safanòria, DACSA ECOLÒGICA, tonyina, ou dur i olives)</p> <p>Arròs DO Valencia al forn</p> <p>(amb costella de porc, cigrons i embotit)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Verdures torrades i broqueta de titot. Fruita</p>	<p>13</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, tonyina, ALFALS</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS de l'horta</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Truita de creïlla</p> <p>logurt artesà del Maestrat</p> <p>SOPAR: Escalivada i peix blanc al all. Fruita</p>	<p>14</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS amb tomaca i carabasseta</p> <p>Filet de caella en adob arrebossat casolà</p> <p>(arrebossat casolà)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bullit valencià i cuixa de pollastre rostit. Fruita</p>
<p>17</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>Bullit valencià</p> <p>(amb creïlla, safanòria, ceba i bajoques)</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: Carxofes i peix blau al forn. Fruita</p>	<p>18</p> <p>Lletuga, tomaca, llombarda, ou</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS napolitana</p> <p>(amb tomaca i hortalisses)</p> <p>Filet de lluç SOSTENIBLE en salsa verda amb safanòria</p> <p>(al forn amb all i julivert)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bajoques i titot a la planxa. Fruita</p>	<p>19</p> <p>Lletuga, full de roure, tomaca, llombarda, formatge</p> <p>Arròs DO València amb tomaca</p> <p>Truita de carabasseta</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Bledes ofegades i peix blanc a la llima. Fruita</p>	<p>20</p> <p>Lletuga, tomaca, DACSA ECOLÒGICA, olives amb vinagreta de maduixa</p> <p>LLENTILLES ECOLÒGIQUES llauradores</p> <p>(amb hortalisses)</p> <p>Pizza IRCO</p> <p>(amb pernil dolç, tomaca i formatge)</p> <p>Fruita</p> <p>SOPAR: Xampinyó saltejat i broqueta de peix. Fruita</p>	<p>21</p> <p>Lletuga, tomaca, safanòria, DACSA ECOLÒGICA</p> <p>Sopa de putxero casolana amb FIDEUS ECOLÒGICS</p> <p>(d'au i porc amb cigrons i ou)</p> <p>Croquetes nadalenques amb creïlles xips</p> <p>(tradicionals de putxero amb carn d'au, porc i beixamel)</p> <p>Mousse bones festes</p> <p>SOPAR: Amanida de tomaca i truita francesa. Fruita</p>
<p>FRUITA DE TEMPORADA DECEMBRE:</p> <p>Poma, plàtan, mandarina, taronja,</p> <p>pera i caqui persimón.</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 :</p> <p>Lletuga, tomaca, cogombre, safanòria, nap, chirivia, card, creïlla, ceba, bleda, bajoca, espinac, api, moniato, cols, carabasseta, pebrot, taronja, mandarina, caqui, poma, pera, plàtan, kiwi i magrana.</p> <p>ECÒ</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>	

La cura del planeta comença pel sòl!
 El 5 de Desembre es celebra el DIA MUNDIAL DEL SÒL.
 Aquest dia ens recorda la importància de protegir-ho i la necessitat d'evitar la seva contaminació.
 És el lloc on els nostres aliments creixen.
 D'ell depèn que els aliments tinguin les seues SUPER-proprietats nutricionals, com la nostra SUPER-ALFALS.
 Uneix-te, sé la solució a la contaminació del sòl!



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Tornillos italiana</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Rodaja de merluza rebozada</p> <p>Fruta</p>	<p>4 Lechuga, tomate, maíz, queso</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Tortilla española</p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Fruta</p>	<p>5 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Sopa de pescado con conchitas</p> <p>(con merluza, calamar, gamba y mejillón)</p> <p>Muslo de pollo al chilindrón con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>6</p>	<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema mediterránea</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Pechuga de pollo en salsa española</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>
<p>10 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS</p> <p>Hamburguesa de ave lionesa</p> <p>(al horno con salsa de cebolla)</p> <p>Fruta</p>	<p>11 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Cazuela de fideos a la hortelana</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Filete de abadejo al horno con GUI SANTES ECOLÓGICOS</p> <p>Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada completa</p> <p>(lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Fruta</p>	<p>13 Lechuga, tomate, lombarda, atún, ALFALFA</p> <p>Garbanzos de la huerta</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Yogur</p>	<p>14 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p>Macarrones con tomate y calabacín</p> <p>Filete de caella en adobo empanado casero</p> <p>(rebozado casero)</p> <p>Fruta</p>
<p>17 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema de patata y puerro</p> <p>Albóndigas de ave en salsa con menestra de verduras</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>18 Lechuga, tomate, lombarda, huevo</p> <p>Espirales napolitana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Filete de merluza SOSTENIBLE en salsa verde con ZANAHORIA ECOLÓGICA</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Fruta</p>	<p>19 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, queso</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>20 Lechuga, tomate, MAÍZ ECOLÓGICO, olivas con vinagreta de fresa</p> <p>Alubias campesinas</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Pizza de atún</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p>Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Cordon Bleu con patatas chips</p> <p>(carne de pavo con queso rebozada)</p> <p>Mousse felices fiestas</p>

¡El cuidado del planeta empieza por el suelo!
 El 5 de Diciembre se celebra el **DÍA MUNDIAL DEL SUELO**. Este día nos recuerda la importancia de protegerlo y la necesidad de evitar su contaminación. Es el lugar donde nuestros alimentos crecen. De él depende que los alimentos tengan sus **SUPER-propiedades** nutricionales, como nuestra **SUPER-ALFALFA**. Únete, ¡sé la solución a la contaminación del suelo!



MENÚ DICIEMBRE 2018

VALENCIA Y CASTELLÓN AUTÓNOMA



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	
3	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate)(sin queso)								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Pechuga de pollo en su jugo	
4	1er p	Arroz con verduras								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla)				Jamón serrano y queso	Tortilla española (con patata y cebolla)			
5	1er p	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" (con merluza, calamar, gamba y mejillón)							Sopa de ave con fideos "sin gluten"	
	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)	
6	1er p	Festivo								
	2º p									
7	1er p	Crema mediterránea (con hortalizas)								
	2º p	Lomo en salsa española (al horno con salsa de hortalizas)								
10	1er p	Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Lentejas con ESPINACAS ECOLÓGICAS	
	2º p	Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) lionesa (al horno con salsa de cebolla)	Lomo en salsa de cebolla (al horno)							
11	1er p	Cazuela de fideos "sin gluten" a la hortelana (con hortalizas)								
	2º p	Filete de abadejo al horno con GUISANTES ECOLÓGICOS					Filete de abadejo al horno con guarnición de verduras		Filete de abadejo al horno con GUISANTES ECOLÓGICOS	Pechuga de pollo a la plancha
12	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								

(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 DICIEMBRE 2018

VALENCIA Y CASTELLÓN AUTÓNOMA



		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	Garbanzos de la huerta (con hortalizas)					Crema de zanahoria		Garbanzos de la huerta (con hortalizas)	
	2º p	Tortilla de patata				Jamón serrano y queso		Tortilla de patata		
14	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Filete de merluza rebozado casero (con harina de maíz)							Muslo de pollo asado	
17	1er p	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)	
18	1er p	Macarrones "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas)(sin queso)								
	2º p	Filete de merluza SOSTENIBLE en salsa verde con ZANAHORIA ECOLÓGICA (al horno con ajo y perejil)							Muslo de pollo al horno	
19	1er p	Arroz con tomate								
	2º p	Tortilla de calabacín				Lomo rustido		Tortilla de calabacín		
20	1er p	Alubias campesinas (con hortalizas)					Hervido valenciano (sin judías verdes)		Alubias campesinas (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de jamón serrano "sin gluten" (con tomate)(sin queso)	Pizza de jamón serrano (con tomate)(sin queso)							
21	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Pechuga de pollo rebozada casera con patatas fritas caseras (con harina de maíz)								

(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.

