RSIG10-02 LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS
REV 00 ALIMENTARIAS EN PLATOS/ PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales(alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

MENÚ BASAL

SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

1- HUEVOS	4- SOJA	7- MOSTAZA	10- CACAHUETES	13- SÉSAMO
2- CRUSTACEO	5- FRUTOS SECOS	8- GLUTEN	11- LACTOSA	14- DIÓXIDO SULFITO
3- PESCADOS	6- APIO	9- MOLUSCOS	12- DIÓXIDO AZUFRE	15- ALTRAMUCES

FECHA	PRIMEROS PLATOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
01/09/2020	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS						X									
02/09/2020	BORRAJAS DE ARAGÓN															
03/09/2020	PATATAS MARINERA		X	X			X			X						
04/09/2020	ARROZ HORNO CON TOMATE															
07/09/2020	CREMA DE CALABACÍN				X							X				
08/09/2020	LENTEJAS CON VERDURAS						X									
09/09/2020	ARROZ CON CALAMAR MARINERA		X	X			X					X				
10/09/2020	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS						X									
11/09/2020	TALLARINES CON TOMATE	X							X							
14/09/2020	SOPA CASERA CON PASTA	X					X		X							
15/09/2020	JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA															
16/09/2020	POTAJE DE GARBANZOS						X									
17/09/2020	PAELLA DE CARNE															
18/09/2020	PATATAS GUISADAS CON VERDURAS															
21/09/2020	LENTEJAS CON CHORIZO Y ZANAHORIA						X									
22/09/2020	ESPAGUETTIS CON ATÚN	X		X					X							
23/09/2020	MENESTRA CON PATATAS															
24/09/2020	CREMA DE VERDURAS				X							X				
25/09/2020	ARROZ AL HORNO CON TOMATE															
28/09/2020	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS						X									
29/09/2020	ARROZ CON POLLO Y SETAS															
30/09/2020	LENTEJAS A LA CAMPESINA						X									