

**LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS 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 COLEGIO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS ALIMENTARIAS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		GLUTEN	LECHE Y DERIVADOS	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	CACAHUETE	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
FECHA	SEGUNDOS PLATOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
01/06/2021	TORTILLA FRANCESA		X	X											
02/06/2021	BACALAO A LA ROMANA	X	X	X	X					X					X
03/06/2021	ESTOFADO DE MAGRO CON VERDURAS														X
04/06/2021	POLLO A LA RIOJANA														
07/06/2021	MAGRO DE CERDO EN SALSA ZANAHORIA														X
08/06/2021	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS														
09/06/2021	HAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE									X					X
10/06/2021	TORTILLA DE PATATA			X											
11/06/2021	MERLUZA EN SALSA VERDE				X										X
14/06/2021	TORTILLA FRANCESA		X	X											
15/06/2021	JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN														
16/06/2021	MERLUZA EN SALSA DE TOMATE				X										
17/06/2021	LOMO EN SALSA ZANAHORIA														X
18/06/2021	SAN JACOBO	X	X	X						X					X