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.

		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS ALIMENTARIAS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
MENÚ BASAL		GLUTEN	LECHE Y DERIVADOS	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	CACAHUETE	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
FECHA	PRIMEROS PLATOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
01/10/2021	POTAJE DE GARBANZOS														X
04/10/2021	ARROZ CON SALSA DE TOMATE														
05/10/2021	CREMA DE ZANAHORIA														X
06/10/2021	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS														X
07/10/2021	MENESTRA DE VERDURAS														X
08/10/2021	TALLARINES CON CHAMPIÑÓN	X		X											
11/10/2021	ARROZ CON PAVO Y SETAS														
12/10/2021	FESTIVO														
13/10/2021	JUDÍAS VERDES CON PATATAS														X
14/10/2021	SOPA CASERA DE PESCADO	X		X	X	X	X								
15/10/2021	LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS	X													X
18/10/2021	ESPAGUETTIS CON TOMATE	X		X											
19/10/2021	ALUBIAS CON VERDURAS														X
20/10/2021	PATATAS ESTOFADAS MARINERA				X	X	X								X
21/10/2021	VERDURA TRICOLOR AL ACEITE DE AJO														X
22/10/2021	PAELLA MIXTA														
25/10/2021	CREMA DE CALABACÍN														X
26/10/2021	LENTEJAS CON VERDURAS	X													X
27/10/2021	GUISO DE ARROZ MARINERA				X	X	X								X
28/10/2021	GARBANZOS JARDINERA														X
29/10/2021	TALLARINES NAPOLITANA	X		X											