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	SEGUNDOS PLATOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
01/10/2021	SALMÓN CON SALSA DE CALABAZA				X	X	X								
04/10/2021	JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN														
05/10/2021	LOMO DE CERDO EN SALSA RIOJANA														X
06/10/2021	MERLUZA SICILIANA				X	X	X								
07/10/2021	LONGANIZA DE ARAGÓN														X
08/10/2021	TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA			X											
11/10/2021	PALOMETA A LA MEDITERRANEA				X	X	X								
12/10/2021	FESTIVO														
13/10/2021	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA ESPAÑOLA	X								X					X
14/10/2021	CONTRAMUSLO EN PEPITORIA														
15/10/2021	MERLUZA EN SALSA VERDE				X	X	X								
18/10/2021	SALCHICHAS DE AVE EN SALSA CEBOLLA														X
19/10/2021	ABADEJO EN SALSA DE TOMATE				X	X	X								
20/10/2021	TORTILLA FRANCESA		X	X											
21/10/2021	JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN														
22/10/2021	MERLUZA EN SALSA PUERRO				X	X	X								
25/10/2021	ESCALOPÍN DE TERNERA EN SALSA CHAMPIÑÓN														
26/10/2021	ATÚN A LA VIZCAÍNA				X	X	X								
27/10/2021	POLLO A LA RIOJANA														
28/10/2021	MERLUZA EN SALSA MARINERA				X	X	X								
29/10/2021	TORTILLA FRANCESA		X	X											