

MENÚS ESPECIALES

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos, atribuibles a la ingesta, el contacto o la inhalación de un alimento, o alguno de sus componentes.

Pueden provocar desde reacciones leves, como picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves, como asma, diarrea, cólicos y, en casos muy graves, pueden provocar un choque anafiláctico que ponga en peligro la vida de la persona. Para las personas afectadas, el único modo de evitar estas reacciones es no consumir los alimentos que las causan, ya que pequeñas cantidades pueden llegar a desencadenar la reacción alérgica.

Por ello, y para prevenir errores que afecten a la seguridad de estos alimentos, Cocinas Centrales dispone de personal formado y concienciado acerca de la importancia de aplicar con rigor los procedimientos de trabajo para menús especiales donde se establece un sistema que garantice que todos los alimentos que salgan de la cocina destinados a personas alérgicas lleguen a sus destinatarios sin error.

¿Qué debes hacer en el comedor?

Ser responsable y preguntar a tu vigilante de comedor todo lo que no entiendas sobre tu menú especial.

Sentarte siempre en el mismo sitio donde esté tu nombre y apellidos junto con tu tipo de alergia o intolerancia.

Esperar a que tu vigilante te traiga tu comida y postre, y no comer nada de los platos de tus compañeros.

Utilizar tus cubiertos y no los de tus compañeros de mesa.

En caso de que te encuentres mal, avisa rápidamente a tu vigilante de comedor.

CONSEJOS

RECOMENDACIONES PARA LA CENA

CON LA CENA DEBEMOS COMPLEMENTAR EL RESTO DE LAS INGESTAS DEL DÍA, POR LO QUE DEBERÁ ESTAR COMPUESTA POR GRUPOS DE ALIMENTOS QUE NO SE HAYAN CONSUMIDO EN LA COMIDA.

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	ALIMENTOS A CONSUMIR EN LA CENA
CEREALES (arroz o pasta), FÉCULAS (patata) o LEGUMBRES	VERDURAS COCINADAS U HORTALIZAS CRUDAS
VERDURAS	CEREALES (arroz o pasta) Ó FÉCULAS
CARNE	PESCADO
PESCADO	CARNE MAGRA
FRUTA	LÁCTEO O FRUTA
LÁCTEO	FRUTA

Antes de la preparación:

Compruebe que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.

Compruebe que los ingredientes para preparar la comida son los que constan en el menú. Mire siempre la etiqueta para cerciorarse de que el producto no contiene el alérgeno.

Durante la preparación:

Evite tocar otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica. Extreme la limpieza.

Una vez elaborado el plato, manténgalo protegido e identificado.



Menú Sin Huevo



Octubre 2018

Menú Escolar

C/ Montevideo, 10 - Nave A - 28806 Alcalá de Henares - Madrid
Tel.: 91 830 04 26 - Fax.: 91 830 05 56 - Email: cocentrales@cocentrales.es
Nº Registro Sanitario: 26.01783/M

LUNES

1 Arroz con tomate
Atún al horno con tomate y verduras
Manzana y vaso de leche

8 Lentejas caseras
Filete de pavo a la plancha con ensalada del tiempo
Melón y vaso de leche

15 Crema de puerro
Magro de cerdo estofado con patatas
Pera y vaso de leche

22 Tallarines con tomate (pasta sin huevo)
Bacalao al horno en salsa con verduras
Naranja y vaso de leche

29 Puré de verduras
Ragout de pavo estofado con patatas
Manzana y vaso de leche

MARTES

2 Judías pintas con verduras
Filete de pollo con ensalada de colores
Pera y vaso de leche

9 Espaguetis con tomate (pasta sin huevo)
Caballa con tomate natural
Macedonia de frutas y vaso de leche

16 Sopa de cocido
Cocido completo
Manzana y vaso de leche

23 Lentejas estofadas
Pollo guisado a la riojana
Melón y vaso de leche

30 Judías blancas caseras
Hamburguesa de ternera con ensalada del tiempo
Pera y vaso de leche

MIÉRCOLES

3 Patatas con magro
Merluza a la plancha con ensalada verde
Plátano y vaso de leche

10 Menestra de verduras
Lacón a la gallega con patata cocida
Pera y vaso de leche

17 Arroz con tomate
Merluza a la plancha con ensalada verde
Macedonia de frutas y vaso de leche

24 Sopa de pescado (pasta sin huevo)
Filete de ternera a la plancha con ensalada colores
Pera y vaso de leche

31 Macarrones con tomate (pasta sin huevo)
Merluza a la plancha con ensalada de colores
Naranja y vaso de leche

JUEVES

4 Crema de zanahoria
Hamburguesa al horno en salsa con patatas
Naranja y vaso de leche

11 Alubias blancas estofadas
Pollo asado a la cazadora
Natillas

18 Marmitako vasco
Filete de pavo con ensalada del tiempo
Plátano y vaso de leche

25 Paella de verduras
Calamares enharinados con ensalada verde
Macedonia de frutas y vaso de leche

**OCTUBRE
2018
Sin Huevo**

VIERNES

5 Sopa de cocido
Cocido completo
Yogur

12 FESTIVO

19 Judías pintas caseras
Salmón horneado a la naranja con verduritas
Yogur

26 Judías verdes con tomate y patata
Albóndigas al horno en salsa con setas
Natillas

ausolan
COCINAS CENTRALES