



Granja Escuela "La Subbética"
Priego de Córdoba

Tel: 957 720 398 - 670 208 269

info@unailusión.com

MENÚ PARA ALERGICOS O INTOLERANTES A LA LACTOSA

La entrada en vigor del Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, nos obliga a revisar todo el etiquetado de nuestros alimentos e indicar los que por su composición puedan causar alergias o intolerancias alimentarias.

Nuestro personal de cocina está formado en la aplicación de este reglamento y en las buenas prácticas de manipulación para evitar riesgos al consumidor.

A continuación le mostramos el menú diseñado para alérgicos a la lactosa y la ficha adjunta que deben rellenar indicando el menú elegido y entregar al profesorado.

MENÚ sin LACTOSA		
DESAYUNO:	Pan con aceite + manzana + y zumo (hacendado)	
ALMUERZO: A elegir	A. Macarronesa la boloñesa Pollo plancha Yogur sin lactosa o de Soja	B. Arroz con salchichas y tomate (hacendado) Aritos a la Romana (Pescanova) Yogur sin lactosa o de Soja
MERIENDA:	Galletas sin lactosa (hacendado) o Fruta	

Fecha de la Visita:

Colegio:

DATOS GENERALES							
NOMBRE NIÑO/A:				CURSO:		MAESTRO/A:	
TELEFONO CONTACTO:				ALERGIA O INTOLERANCIA:			
MENÚ ELEGIDO:	Desayuno:						
	Almuerzo:						
	Merienda:						
Firma del padre/madre o tutor:							

