



Granja Escuela "La Subbética"
Priego de Córdoba

Tel: 957 720 398 - 670 208 269
info@unailusión.com

MENÚ PARA CELIACOS

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 celíacos y la ficha adjunta que deben rellenar indicando el menú elegido y entregar al profesorado.

MENÚ CELIACO (sin gluten)		
DESAYUNO:	Pan sin gluten con aceite + manzana + galletas sin gluten (hacendado) y zumo (hacendado)	
ALMUERZO: A elegir	A. Macarrones a la boloñesa sin gluten (gallo) Pollo a la plancha Yogur (hacendado)	B. Arroz con salchichas (hacendado) Aritos a la Romana (pescanova) Yogur (hacendado)
MERIENDA:	Galletas Sin Gluten de chocolate (hacendado)	

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:					

