

Els menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries només es portaran a terme mitjançant el certificat mèdic corresponent facilitat a tot l'equip de menjador.

Tal i com indica la normativa vigent, la direcció del centre facilitarà a cada curs un llistat de nens/es amb intoleràncies al cap de cuina del centre, al coordinador/a i al monitor/a corresponent.

Amb aquests informes, s'elaboraran menús específics per als infants amb malalties cròniques.

Alguns exemples d'aquests menús serien:

- Menú sense ou
- Menú sense gluten
- Menú sense lactosa
- Menú sense marisc
- Menú control en hidrats de carboni (diabètics)
- Etc.