

COMUNICADO – DIETAS ESPECIAIS

A Gertal é uma empresa que se preza pela Segurança Alimentar e por práticas que garantam uma refeição segura em todas as fases de produção. Além da preocupação constante em entregar refeições seguras, a nossa equipa competente e especializada pretende ir de encontro às expectativas das crianças.

Sendo as alergias/intolerâncias alimentares um problema crescente em Portugal, por vezes, enfrentamos dificuldades na definição destas refeições. Embora seja da nossa intenção que as refeições se assemelhem o máximo possível, ocasionalmente, devido ao fornecimento do produto ou inexistência dele, vemo-nos obrigados a alterar a refeição das crianças com restrições alimentares.

Nota que, no caso de alunos com DOENÇA CELÍACA, para os produtos abaixo mencionados, já existe solução adaptada à condição:

- Douradinhos
- Gelatina
- Hambúrguer de aves (substituído por hambúrguer de frango)
- Mousse de chocolate
- Nuggets de aves (substituído por chicken fingers)
- Pão
- Tirinhas de potas (substituído por caprichos do mar)

As situações em que está **prevista a substituição** são aquando do fornecimento de bolinhos de bacalhau, os quais serão substituídos por migas de bacalhau, e almôndegas de aves, as quais serão substituídas por perna ou peito de frango.

No caso de alunos com alergia a FRUTOS SECOS, OVO, SOJA, PROTEÍNA DO LEITE e intolerância à LACTOSE **não é possível** garantir o fornecimento de alimentos equivalentes aos seguintes produtos:

- Almôndegas de aves (substituído por perna/peito de frango ou peru)
- Douradinhos (substituído por filete de pescada)
- Hambúrguer de aves (substituído por perna/peito de frango ou peru)
- Mousse de chocolate (substituído por fruta em natureza)
- Nuggets de aves (substituído por perna/peito de frango ou peru)
- Tirinhas de pota (substituído por filete de pescada)

No caso de alunos com alergia a PEIXE e MOLUSCOS, todos os pratos que contenham na sua composição peixe ou produtos de peixe serão substituídos por carne ou pela opção ovolactovegetariana, mediante comunicação prévia.

Relativamente à dieta VEGAN, notar que todos os produtos de origem animal são eliminados, aumentando a oferta de leguminosas. Nos casos específicos de dieta vegan com ALERGIA A SOJA, esta é eliminada, aumentando a oferta de leguminosas.

Destaco que, devido à nossa política de segurança alimentar e à possibilidade de ocorrência de contaminação cruzada, não é possível a confeção “caseira” dos produtos, estando limitados ao mercado existente e aos seus termos. A nossa equipa está capacitada para tomar as melhores decisões, de acordo com a alergia ou intolerância de cada menino, por forma a não arriscar.

A nutricionista,

Adriana Rodrigues, CP5516N