

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Panecillo con tomate y jamón serrano C: gluten y leche o derivados	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Yogurt líquido Fruta C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso de cabra C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados
COMIDA	Sopa de fideos (Sanmarti) C: gluten Muslo de pollo al horno con verduras Yogurt C: leche o derivados	Arroz con tomate Merluza a la plancha con guisantes, cebolla y calabacín Fruta	Tomate en rodajas con queso fresco C: leche o derivados Lentejas con verduras, patata y pollo Fruta	Ensalada con aguacate Sopa de arroz con trocitos de pescado (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) C: pescado Fruta	Ensalada mixta Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate C: gluten Fruta
MERIENDA	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o derivados	Yogurt y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo

*Menús adaptados al nuevo *Reglamento 1169/2011* del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

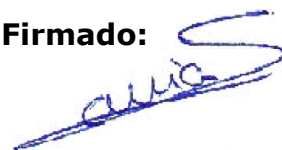
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**C**": contiene el alérgeno indicado

"**T**": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO:IB0029

Firmado:



crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.

Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

Para ser completamente equilibrado es necesario que en casa se continúe con una alimentación sana y variada.

*Los menús pueden sufrir modificaciones sujetas a la oferta de alimentos específicos en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan (*contiene gluten y leche o derivados*)

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o derivados	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados	Zumo natural Galletas "Quely" con queso fresco C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo
COMIDA	Crema de calabacín C: gluten y leche o derivados Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada de tomate y maíz Arroz con pescado (no bacalao, lenguado o gallo) y verduras C: pescado Fruta	Ensalada con atún C: pescado Garbanzos con verduras y pollo C: dióxido de azufre o sulfitos Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de pasta (Sanmarti) con pavo y queso fresco C: gluten y leche o derivados Merluza al horno con verduras asadas C: pescado Fruta	Sopa de pollo con verduras y arroz Bistec de ternera a la plancha con ensalada Fruta
MERIENDA	Yogurt y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados

*Menús adaptados al nuevo *Reglamento 1169/2011* del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

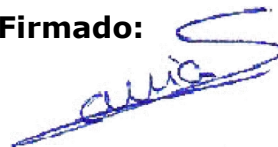
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO:IB0029

Firmado:



crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.

Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

Para ser completamente equilibrado es necesario que en casa se continúe con una alimentación sana y variada.

*Los menús pueden sufrir modificaciones sujetas a la oferta de alimentos específicos en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan (*contiene gluten y leche o derivados*)

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Yogurt Galletas "Quely" con jamón cocido C: leche o derivados y gluten T: mostaza y sésamo	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumo naranja natural Pan con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o derivados	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo
COMIDA	Ensalada mixta Albóndigas a la jardinera con arroz C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Puré de verduras C: leche o derivados Salmón a la plancha con patata asada C: pescado Fruta	Ensalada de garbanzos con atún C: dióxido de azufre o sulfitos y pescado Muslitos de pollo al horno con calabacín Fruta	Sopa de pollo y verduras con fideos (Sanmarti) C: gluten Ternera a la plancha con ensalada mixta Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Pizza casera con salsa de tomate, queso de cabra y pavo C: leche o derivados Fruta
MERIENDA	Yogurt y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o derivados

*Menús adaptados al nuevo *Reglamento 1169/2011* del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

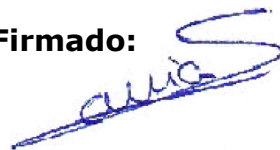
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**C**": contiene el alérgeno indicado

"**T**": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO:IB0029

Firmado:



crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.

Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

Para ser completamente equilibrado es necesario que en casa se continúe con una alimentación sana y variada.

*Los menús pueden sufrir modificaciones sujetas a la oferta de alimentos específicos en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan (*contiene gluten y leche o derivados*)

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt con fruta C: leche o derivados	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con pavo C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y queso cabra C: gluten y leche o derivados
COMIDA	Sopa de fideos (Sanmarti) C: gluten Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada con taquitos de pavo C: leche o derivados Merluza con salsa de tomate natural y verduras C: pescado Fruta	Crema de calabaza C: leche o derivados Estofado de ternera con verduras y arroz C: gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada con queso fresco y aceitunas C: leche o derivados Pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) C: pescado y gluten Fruta
MERIENDA	Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Yogurt y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y jamón serrano C: gluten y leche o derivados	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados

*Menús adaptados al nuevo *Reglamento 1169/2011* del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

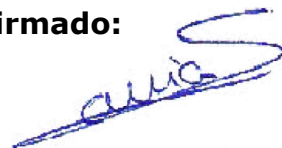
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO:IB0029

Firmado:



crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.

Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

Para ser completamente equilibrado es necesario que en casa se continúe con una alimentación sana y variada.

*Los menús pueden sufrir modificaciones sujetas a la oferta de alimentos específicos en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan (*contiene gluten y leche o derivados*)