

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Leche y galletas "Quely" 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	Zumo natural Galletas "Quely" con queso fresco 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
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: pescado Pollo al horno con verduras y patata Fruta	Arroz con salsa de tomate Merluza con guisantes y champiñones C: pescado Fruta	Ensalada mixta Lentejas con carne de ternera, verduras y patata C: gluten Fruta	Crema de verduras C: leche o derivados Filetes de merluza al horno con salsa de verduras y ensalada C: pescado Fruta	Sopa de fideos (Sanmarti) C: gluten Ternera a la plancha con calabacín Fruta
MERIENDA	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados	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

*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.

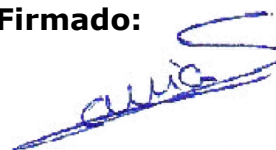
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo natural Panecillo con jamón serrano C: gluten y leche o derivados	Yogurt líquido Fruta C: 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 queso fresco C: gluten y leche o derivados	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados
COMIDA	Crema de puerros Redondo de ternera con arroz blanco Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Guisado de pescado (no bacalao, lenguado o gallo) con patatas y verduras C: pescado Fruta	Tomate en rodajas con queso fresco C: leche o derivados Wok de pollo con verduras y arroz (sin soja) Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) C: gluten y pescado Salmón con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada mixta Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate, jamón york, champiñones y queso rallado C: gluten y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Yogurt y fruta C: 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.

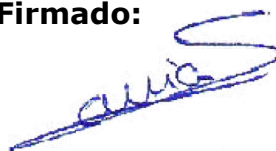
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso fresco C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Yogurt y fruta C: 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
COMIDA	Macarrones (Sanmarti) con calabacín Pechuga de pollo a la plancha con ensalada Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Lomos de merluza al horno con salsa de tomate y patatas C: pescado y gluten Fruta	Sopa de pollo y verduras con fideos (Sanmarti) C: gluten Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria Fruta	Ensalada de tomate y maíz Pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) C: pescado y gluten Fruta	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados Pollo a la plancha con arroz Fruta
MERIENDA	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 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.

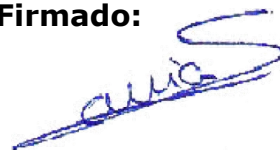
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: mostaza y sésamo	Zumos naranjas naturales Pan 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	Zumos naranjas naturales Panecillo con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados	Yogurt Fruta C: leche o derivados
COMIDA	Ensalada mixta Lentejas con arroz, verduras y pollo C: gluten Fruta	Ensalada con jamón york y queso C: leche o derivados Merluza al horno con patata asada y verduras C: pescado Yogurt C: leche o derivados	Crema de calabacín C: leche o derivados Brochetas de pavo con ensalada de quinoa Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) C: gluten y pescado Merluza a la plancha con ensalada C: pescado Fruta	Panaché de verduras C: gluten Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate y queso rallado C: gluten y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o derivados	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: mostaza, sésamo y leche o derivados	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido 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 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.

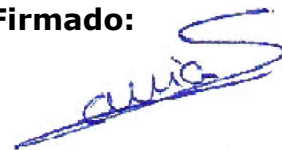
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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*)