

EDUCACIÓN PRIMARIA

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª y 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Ensalada mixta (sin tomate) Pollo al horno con verduras y patata Fruta	Arroz blanco con aceite de oliva Cinta de lomo con guisantes y champiñones Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Lentejas con carne de ternera, verduras y patata Fruta	Crema de verduras (sin leche o derivados) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada (sin tomate) Fruta	Sopa de fideos con pollo y verduras (sin gluten) Ternera a la plancha con calabacín Fruta
COMIDA	Crema de puerros (sin leche o derivados) Redondo de ternera con arroz blanco Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Cinta de lomo a la plancha con patatas y verduras Fruta	Ensalada con aceitunas (sin tomate) Wok de pollo con verduritas y arroz (sin soja) Fruta	Sopa de fideos con pollo y verduras (sin gluten) Muslo de pollo con salteado de guisantes y zanahoria Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Pasta (sin gluten) con jamón york y champiñones Fruta

*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:



Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *soja, huevos, leche (lácteos y derivados), frutos secos, castaña, almendra, cereales (avena, trigo y centeno), pescado y marisco, aguacate, tomate, frutas rosáceas, manzana, pera, ciruela, cereza, fresa, frutos rojos, kiwi y plátano.*

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

*Todos los menús se sirven con tostadas “Noglut”

EDUCACIÓN PRIMARIA

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª y 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Macarrones con calabacín (sin gluten) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada (sin tomate) Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Solomillo de cerdo al horno con patatas Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Pasta (sin gluten) con carne y verduras Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Pollo a la plancha con arroz (sin tomate) Fruta
COMIDA	Ensalada mixta (sin tomate) Lentejas con arroz, verduras y pollo Fruta	Ensalada con Jamón york (sin tomate) Cinta de lomo con patata asada Fruta	Crema de calabacín (sin leche o derivados) Brochetas de pavo con ensalada de quinoa (sin tomate) Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta (sin tomate) Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Pasta (sin gluten) con carne y verduras (sin tomate) Fruta

*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:



Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *soja, huevos, leche (lácteos y derivados), frutos secos, castaña, almendra, cereales (avena, trigo y centeno), pescado y marisco, aguacate, tomate, frutas rosáceas, manzana, pera, ciruela, cereza, fresa, frutos rojos, kiwi y plátano.*

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

*Todos los menús se sirven con tostadas “Noglut”

