

EDUCACIÓN PRIMARIA

TERCER TRIMESTRE 1ª y 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Wok de pollo con verduras (sin soja) Fruta	Crema de calabaza (sin leche o derivados) Pasta (sin gluten) con verduras salteadas Fruta	Ensalada de arroz integral (sin tomate) Estofado de pollo con verduras Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Potaje de judías con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Bistec de ternera a la plancha con patata asada Fruta
COMIDA	Ensalada mixta (sin tomate) Arroz blanco con aceite de oliva y pechuga de pollo a la plancha Fruta	Sopa de verduras con fideos (sin gluten) Bistec de ternera con pisto de verduras (sin tomate) Fruta	Ensalada de garbanzos (sin tomate) C: dióxido de azufre o sulfitos Pollo al horno con patatas asadas Fruta	Crema de verduras (sin leche o derivados) Cinta de lomo a la plancha con ensalada (sin tomate) Fruta	Ensalada con aceitunas (sin tomate) Pasta (sin gluten) con verduras salteadas y jamón york 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

TERCER TRIMESTRE 3ª y 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Crema de calabacín (sin leche o derivados) Chuletitas de cordero con miel y arroz blanco Fruta	Parrillada de verduras Bistec de ternera con ensaladilla rusa (sin mayonesa y huevo) Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Lentejas con verduras, patata y pollo Fruta	Ensalada de pasta con jamón york (sin gluten) Cinta de lomo a la plancha con menestra de verduras Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Pollo al romero con verduritas Fruta
COMIDA	Ensalada mixta (sin tomate) Macarrones (sin gluten) con carne y verduritas Fruta	Crema de calabacín (sin leche o derivados) Muslito de pollo con patatas fritas Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Solomillo de cerdo a la plancha con judías blancas C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Ternera a la plancha con ensalada (sin tomate) Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Arroz chino con taquitos de pollo (sin tomate, soja, gambas o huevo) 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”

