

EDUCACIÓN PRIMARIA

TERCER TRIMESTRE 1ª y 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Sopa de fideos (sin gluten) Pollo a la plancha con ensalada de tomate Fruta	Crema de calabaza (sin leche o derivados) Filetes de gallo al horno con patatas asadas C: <i>pescado</i> Yogurt de soja C: <i>soja</i>	Ensalada de arroz con atún C: <i>pescado</i> Pechugas de pollo a la plancha con menestra de verduras C: <i>dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta	Potaje de judías C: <i>dióxido de azufre o sulfitos</i> Merluza a la plancha con ensalada C: <i>pescado</i> Yogurt de soja C: <i>soja</i>	Ensalada mixta Pasta (sin gluten) boloñesa con salsa de tomate Fruta
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y huevo C: <i>huevo o derivados</i> Yogurt de soja C: <i>soja</i>	Sopa de pescado con fideos (sin gluten) C: <i>pescado</i> Lomos de bacalao con hervido de judías, zanahoria y espinacas C: <i>pescado</i> Fruta	Ensalada de garbanzos con queso de cabra C: <i>dióxido de azufre o sulfitos y lactosa</i> Pollo al horno con puré de patatas Yogurt de soja C: <i>soja</i>	Gazpacho andaluz (sin pan) Filete de merluza y champiñones salteados con jamón york C: <i>pescado y soja</i> Fruta	Ensalada de tomate Pizza (sin gluten) con jamón york y queso de cabra C: <i>soja y lactosa</i> 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 intolerancia al gluten.
Menú sin leche de vaca y derivados.

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 sin gluten: **contiene huevo o derivados**

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 Fruta	Ensalada de pasta (sin gluten) con jamón york C: soja Merluza con guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada mixta Garbanzos con verduras, patata y pollo C: dióxido de azufre o sulfitos Yogurt de soja C: soja	Ensaladilla rusa (sin mayonesa) Lomos de bacalao con tomate en rodajas C: pescado Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten) Pollo al romero con verduritas Fruta
COMIDA	Crema de verduras (sin leche o derivados) Pasta (sin gluten) boloñesa con salsa de tomate natural Yogurt de soja C: soja	Tomate en rodajas con queso de cabra C: lactosa Salmón con parrillada de verduras C: pescado Fruta en almíbar	Judías blancas con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Tortilla de patatas con ensalada C: huevo o derivados Fruta	Sopa de pescado con fideos (sin gluten) C: pescado Filete de gallo al horno con ensalada C: pescado Yogurt de soja C: soja	Ensalada mixta Arroz a la cubana con salchichas de pollo C: dióxido de azufre o sulfitos 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 intolerancia al gluten.
Menú sin leche de vaca y derivados.

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 sin gluten: **contiene huevo o derivados**