

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan "payés" con jamón serrano C: gluten T: soja	Leche con cacao Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, soja, dióxido de azufre o sulfitos y gluten	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con chocolate C: gluten y leche o derivados T: sésamo y frutos secos	Zumo naranja natural Viena con tomate y jamón york C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja
COMIDA	Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados Muslo de pollo al horno con verduras Yogurt C: leche o derivados	Arroz con tomate Gallo al horno con guisantes, cebolla y calabacín C: pescado Fruta	Tomate en rodajas con queso fresco C: leche o derivados Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten Fruta	Ensalada con aguacate Sopa de arroz con trocitos de pescado, sepia y gambas C: pescado, moluscos, crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos Fruta	Ensalada mixta Macarrones boloñesa con salsa de tomate C: gluten T: huevo o derivados Fruta
MERIENDA	Fruta y tortitas de maíz C: soja T: gluten	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Galletas integrales C: leche o derivados, gluten y avellanas T: huevo y otros frutos secos de cáscara

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural "Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite de oliva C: leche o derivados y gluten T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo
COMIDA	Crema de calabacín C: leche o derivados Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada de tomate con maíz Arroz meloso con pescado 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 con queso fresco y pavo C: gluten y leche o derivados T: huevo o derivados Merluza al horno verduras asadas C: pescado Fruta	Sopa de pollo con verduras y arroz Tortilla de patatas con ensalada C: huevo o derivados Yogurt C: leche o derivados
MERIENDA	Yogurt líquido y Galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Fruta	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Viena con crema de cacao C: gluten, soja, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y frutos secos

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Yogurt Galletas "Quely" con jamón york C: leche o derivados, gluten y soja T: sésamo	Leche con cacao Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso C: gluten, huevo y leche o derivados T: soja	Leche con cacao en polvo y cereales C: leche o derivados, soja y gluten
COMIDA	Ensalada mixta Albóndigas a la jardinera con arroz C: huevo y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Puré de verduras C: leche o derivados Salmón a la plancha con patatas asadas 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 con verduras y fideos C: gluten T: huevo o derivados Calamares a la romana con ensalada C: moluscos y gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Pizza casera con jamón york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Yogurt líquido y galletas integrales C: leche o derivados, gluten y avellanas T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	"Llonguet" con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja	Bizcocho integral casero C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Galletas "Quely" C: gluten T: 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:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: leche o deriv. y gluten</i> <i>T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y bizcocho de espelta casero <i>C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con pavo <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>
COMIDA	Sopa de estrellitas <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Hamburguesa de pollo con queso y ensalada mixta <i>C: dióxido de azufre o sulfitos, huevo y leche o derivados</i> Fruta	Ensalada con taquitos de pavo <i>C: leche o derivados</i> Lomos de bacalao con salsa de tomate natural y verduras <i>C: pescado</i> Fruta	Crema de calabaza <i>C: leche o derivados</i> Estofado de ternera con verduras y arroz Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Garbanzos con verduras <i>C: dióxido de azufre o sulfitos</i> Tortilla de patatas con tomate en rodajas <i>C: huevo o derivados</i> Fruta	Ensalada con queso fresco y aceitunas <i>C: leche o derivados</i> Fideuà con rape, sepia y gambas <i>C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> <i>T: huevo o derivados</i> Fruta
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y pavo <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: soja</i>	Galletas "Quely" <i>C: gluten</i> <i>T: sésamo y leche o derivados</i>	Fruta	"Llonguet" con tomate y jamón serrano <i>C: gluten</i> <i>T: soja</i>	Galletas "María" con chocolate <i>C: gluten, huevo o derivados dióxido de azufre o sulfitos y leche o derivados</i> <i>T: soja y frutos secos</i>

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt líquido Galletas "María" C: <i>gluten, huevo o deriv. dióxido de azufre o sulfitos y leche o deriv.</i> T: <i>soja</i>	Leche con cacao en polvo y cereales C: <i>leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y jamón york C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: <i>gluten y leche o derivados</i> T: <i>sésamo</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y pavo C: <i>gluten y leche o derivados</i> T: <i>soja</i>
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: <i>pescado</i> Pollo al horno con verduras y patata Fruta	Arroz con salsa de tomate Merluza con guisantes y champiñones C: <i>pescado</i> Fruta	Ensalada mixta Lentejas con carne de ternera, verduras y patata T: <i>gluten</i> Fruta	Crema de verduras C: <i>leche o derivados</i> Filetes de gallo al horno con salsa de verduras y ensalada C: <i>pescado</i> Fruta	Sopa de fideos C: <i>gluten</i> T: <i>huevo o derivados</i> Croquetas de pollo con tomate en rodajas C: <i>gluten, soja, leche o derivados</i> T: <i>crustáceos, huevo o derivados, pescado, frutos secos, apio, mostaza y moluscos</i> Yogurt C: <i>leche o derivados</i>
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y queso C: <i>gluten, leche o derivados y huevo o derivados</i> T: <i>soja</i>	Viena con tomate y pavo C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> T: <i>soja</i>	Bizcocho casero C: <i>gluten, huevo o derivados y leche o derivados</i>	"Llonguet" con tomate y jamón york C: <i>gluten y soja</i>	Plátano con chocolate C: <i>leche o derivados</i> T: <i>frutos secos</i>

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan "payés" con jamón serrano C: gluten T: soja	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite C: leche o deriv. y gluten T: soja
COMIDA	Crema de puerros C: leche o derivados Redondo de ternera con arroz Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Guisado de pescado con patatas y verduras C: pescado Fruta	Tomate en rodajas con queso fresco C: leche o derivados Wok de tofu con verduritas y arroz C: soja Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Salmón con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada mixta Pizza casera con jamón york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Galletas integrales C: leche o derivados, gluten y avellanas T: huevo y otros frutos secos de cáscara	"Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Yogurt líquido y fruta C: leche o derivados	Galletas "Quely" C: gluten T: 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.

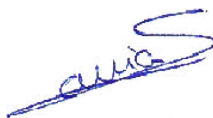
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o deriv, altramuces y huevo o derivados T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt con fruta y cereales C: gluten y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo de naranja natural Pan "payés" con queso crema y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja
COMIDA	Canelones de espinacas C: gluten y leche o deriv. T: frutos secos, cacahuets, soja, pescado, crustáceos, moluscos y huevo Pechuga de pollo a la plancha con ensalada Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Lomos de bacalao al horno con salsa de tomate y patatas C: pescado y gluten Fruta	Sopa de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria Fruta	Ensalada de tomate y maíz Fideuá de pescado con gambas y sepia C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados Fruta	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados Pollo al curry con arroz C: mostaza T: cacahuets y frutos de cáscara Fruta
MERIENDA	Fruta y tortitas de maíz C: soja T: gluten	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Viena con tomate y jamón york C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja	"Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero con pepitas de chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

*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.

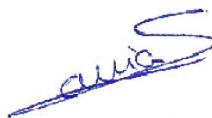
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite C: leche o deriv. y gluten T: soja	Leche con cacao en polvo y bizcocho de espelta casero C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Yogurt Plátano C: leche o derivados
COMIDA	Ensalada mixta Lentejas con arroz, verduras y pollo T: gluten Fruta	Ensalada con jamón york y queso C: leche o derivados, huevo y soja Gallo 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 letras C: gluten y pescado T: huevo o derivados Rape a la plancha con ensalada C: pescado Fruta	Panaché de verduras C: gluten Lacitos de pasta con salsa boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados Fruta
MERIENDA	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o deriv. altramuces y huevo o deriv. T: soja	Fruta y Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Natillas con galletas "María" C: gluten, leche o deriv. dióxido de azufre o sulfitos y huevo o derivados T: soja	"Llonguet" con crema de chocolate C: gluten, leche o derivados, soja y frutos secos

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Fruta Galletas "María" C: <i>gluten, dióxido de azufre o sulfitos, huevo o derivados y leche o deriv.</i> T: <i>soja</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con jamón serrano C: <i>gluten</i> T: <i>soja</i>	Leche con cacao en polvo y cereales C: <i>leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados</i> T: <i>soja</i>	Yogurt y fruta C: <i>leche o derivados</i>
COMIDA	Sopa de fideos C: <i>gluten</i> T: <i>huevo o derivados</i> Wok de pollo con verduras C: <i>soja</i> Fruta	Crema de calabaza C: <i>leche o derivados</i> Macarrones con gambas C: <i>gluten, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> T: <i>huevo o derivados</i> Helado de fruta casero	Ensalada de arroz integral con atún C: <i>pescado</i> Estofado de pollo con verduras Fruta	Potaje de judías C: <i>dióxido de azufre o sulfitos</i> Merluza a la plancha con ensalada C: <i>pescado</i> Yogurt C: <i>leche o derivados</i>	Ensalada mixta Escalope de ternera con patata asada C: <i>gluten y huevo o derivados</i> Fruta
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y queso C: <i>gluten, leche o derivados y huevo o derivados</i> T: <i>soja</i>	Galletas "Quely" C: <i>gluten</i> T: <i>sésamo y leche o derivados</i>	Viena con tomate y jamón york C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja</i>	Fruta	Viena con crema de cacao C: <i>gluten, soja, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y frutos secos</i>

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo de naranja natural Pan "payés" con queso crema y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con quesito C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite C: leche o deriv. y gluten T: soja
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y huevo frito C: huevo o derivados Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Lomos de bacalao con pisto de verduras C: pescado Fruta	Ensalada de garbanzos con queso fresco C: dióxido de azufre o sulfitos y leche o derivados Pollo al horno con patatas asadas Fruta	Crema de verduras C: leche o derivados Salmón a la plancha con cous-cous C: pescado y gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de tomate Pizza casera con pavo y queso C: gluten, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Yogurt líquido y fruta C: leche o derivados	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero C: gluten, huevo o derivados 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:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y pavo <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y galletas integrales <i>C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: gluten T: soja</i>	Fruta Galletas "Quely" con queso <i>C: gluten y leche o derivados T: sésamo</i>
COMIDA	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i> Chuletitas de cordero con miel y arroz Fruta	Parrillada de verduras Merluza a la plancha con ensaladilla rusa casera <i>C: pescado, soja y huevo o derivados</i> Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras, patata y pollo <i>T: gluten</i> Helado o Yogurt <i>C: leche o derivados T en helado: frutos secos de cáscara, cacahuete y huevo o derivados</i>	Ensalada de pasta con jamón york <i>C: gluten y soja T: huevo o derivados</i> Lenguado rebozado casero con menestra de verduras <i>C: pescado, gluten y huevo o derivados</i> Fruta	Sopa de pollo con estrellitas <i>C: gluten T: huevo o derivados</i> Pollo al romero con verduritas Fruta
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y jamón york <i>C: gluten y soja</i>	Fruta y tortitas de maíz <i>C: soja T: gluten</i>	Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja</i>	Plátano con chocolate <i>C: leche o derivados T: frutos secos</i>	Viena con tomate y pavo <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja</i>

*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.

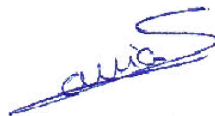
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y jamón york <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso <i>C: gluten, huevo y leche o derivados</i> <i>T: soja</i>
COMIDA	Ensalada mixta Macarrones boloñesa con salsa de tomate <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Fruta	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i> Filete de gallo con patatas fritas <i>C: pescado</i> Fruta	Ensalada mixta "Mongetes" con butifarra <i>C: dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta	Sopa de pescado con fideos <i>C: gluten y pescado</i> <i>T: huevo o derivados</i> Salmón a la plancha y ensalada con queso fresco <i>C: pescado y leche o derivados</i> Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Ensalada de tomate Arroz chino con taquitos de pollo <i>C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta
MERIENDA	Viena con aceite y pavo <i>C: gluten, leche o deriv. altramuces y huevo o deriv.</i> <i>T: soja</i>	"Llonguet" con tomate y jamón serrano <i>C: gluten</i> <i>T: soja</i>	"Llonguet" con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Fruta y Galletas "Quely" <i>C: gluten</i> <i>T: sésamo y leche o deriv.</i>	Bizcocho casero con pepitas de chocolate <i>C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja</i>

*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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**