

## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

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

\*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.**

**MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)**

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

\*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.

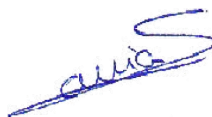
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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.**

## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Viena con mermelada <b>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</b> <b>T: soja</b>	Yogurt Galletas "Quely" con queso <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Leche con cacao Galletas "María" <b>C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten</b>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso <b>C: gluten, huevo y leche o derivados</b> <b>T: soja</b>	Leche con cacao en polvo y cereales <b>C: leche o derivados, soja y gluten</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Merluza a la plancha con arroz <b>C: pescado</b>  Fruta	Puré de verduras <b>C: leche o derivados</b>  Salmón a la plancha con patatas asadas <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada de garbanzos con atún <b>C: dióxido de azufre o sulfitos y pescado</b>  Tortilla francesa con calabacín <b>C: huevo o derivados</b>  Fruta	Sopa de verduras con fideos <b>C: gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Calamares a la romana con ensalada <b>C: moluscos y gluten</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Pizza margarita casera <b>C: gluten, huevo y leche o derivados</b>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Yogurt líquido y galletas integrales <b>C: leche o derivados, gluten y avellanas</b> <b>T: huevo y otros frutos secos de cáscara</b>	Viena con tomate y queso <b>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o deriv.</b> <b>T: soja</b>	"Llonguet" con tomate y queso <b>C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados</b> <b>T: soja</b>	Bizcocho integral casero <b>C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados</b>	Galletas "Quely" <b>C: gluten</b> <b>T: sésamo y leche o derivados</b>

\*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.**

**MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)**

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

## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

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

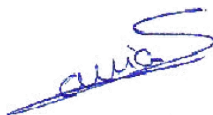
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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.**

### MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

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

\*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.**

## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Viena con mermelada <b>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</b> <b>T: soja</b>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Yogurt con fruta y cereales <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Leche con cacao en polvo y galletas integrales <b>C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja</b> <b>T: huevo y otros frutos secos de cáscara</b>	Zumo naranja natural Pan "payés" con queso de untar <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: soja</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Canelones de espinacas <b>C: gluten y leche o deriv.</b> <b>T: frutos secos, cacahuetes, soja, pescado, crustáceos, moluscos y huevo</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Lomos de bacalao al horno con salsa de tomate y patatas <b>C: pescado y gluten</b>  Fruta	Sopa de verduras con estrellitas <b>C: gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Salmón a la plancha con judías verdes y zanahoria <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada de tomate y maíz  Fideuá de pescado con gambas y sepia <b>C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Fruta	Ensalada con queso fresco <b>C: leche o derivados</b>  Filete de gallo a la plancha con arroz <b>C: pescado</b>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Fruta y tortitas de maíz <b>C: soja</b> <b>T: gluten</b>	Viena con mantequilla y mermelada <b>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o deriv.</b> <b>T: soja</b>	Viena con tomate y queso <b>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o deriv.</b> <b>T: soja</b>	"Llonguet" con tomate y queso <b>C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados</b> <b>T: soja</b>	Bizcocho casero con pepitas de chocolate <b>C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja</b>

\*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.

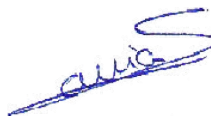
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"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.**

**MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)**

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</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 Viena con mantequilla y mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Yogurt Plátano <i>C: leche o derivados</i>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Lentejas con arroz y verduras <i>T: gluten</i>  Fruta	Ensalada con queso <i>C: leche o derivados y huevo</i>  Gallo al horno con patata asada y verduras <i>C: pescado</i>  Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i>  Merluza a la plancha con ensalada de quinoa <i>C: pescado</i>  Fruta	Sopa de pescado con letras <i>C: gluten y pescado</i> <i>T: huevo o derivados</i>  Rape a la plancha con ensalada <i>C: pescado</i>  Fruta	Panaché de verduras <i>C: gluten</i>  Lacitos de pasta con salsa de tomate <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o deriv. altramuces y huevo o deriv.</i> <i>T: soja</i>	Fruta y Galletas "Quely" <i>C: gluten</i> <i>T: sésamo y leche o derivados</i>	"Llonguet" con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Natillas con galletas "María" <i>C: gluten, leche o deriv. dióxido de azufre o sulfitos y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	"Llonguet" con crema de chocolate <i>C: gluten, leche o derivados, 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.

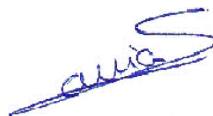
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"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.**



## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

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

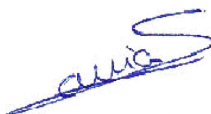
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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.**

**MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)**

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

\*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.**

## MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y galletas integrales <i>C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja</i> <i>T: huevo y otros frutos secos de cáscara</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: gluten</i> <i>T: soja</i>	Fruta Galletas "Quely" con queso <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>
<b>COMIDA</b>	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i>  Arroz con trocitos de calamar y verduras <i>C: moluscos</i>  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 y patata <i>T: gluten</i>  Helado o Yogurt <i>C: leche o derivados</i> <i>T en helado: frutos secos de cáscara, cacahuete y huevo o derivados</i>	Ensalada de pasta con queso fresco <i>C: gluten y leche o derivados</i>  Lenguado rebozado casero con menestra de verduras <i>C: pescado, gluten y huevo o derivados</i>  Fruta	Sopa de verduras con estrellitas <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i>  Tortilla francesa con ensalada <i>C: huevo o derivados</i>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	"Llonguet" con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Fruta y tortitas de maíz <i>C: soja</i> <i>T: gluten</i>	Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv.</i> <i>T: soja</i>	Plátano con chocolate <i>C: leche o derivados</i> <i>T: frutos secos</i>	Viena con mantequilla y mermelada <i>C: gluten, leche o deriv, altramuces, huevo o derivados</i> <i>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.**

### MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Infantil)

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	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 mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso <i>C: gluten, huevo y leche o derivados</i> <i>T: soja</i>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Macarrones con champiñones y salsa de tomate natural <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 lomos de bacalao a la plancha <i>C: pescado y 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 deriv.</i>  Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Ensalada de tomate  Arroz chino con gambas <i>C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv.</i> <i>T: soja</i>	Viena con mantequilla y mermelada <i>C: gluten, leche o deriv, altramuces, huevo o derivados</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.**