

## EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Fruta y galletas "Quely" <b>C: gluten</b> <b>T: mostaza, sésamo y leche o derivados</b>	Zumo naranja natural Panecillo con jamón serrano <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: mostaza y sésamo</b>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Yogurt y fruta <b>C: leche o derivados</b>
<b>COMIDA</b>	Sopa de fideos (Sanmarti) <b>C: gluten</b>  Wok de pollo con verduras (sin soja)  Fruta	Crema de calabaza <b>C: leche o derivados</b>  Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate <b>C: gluten</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada de arroz integral con atún <b>C: pescado</b>  Estofado de pollo con verduras  Fruta	Potaje de judías <b>C: dióxido de azufre o sulfitos</b>  Merluza a la plancha con ensalada <b>C: pescado</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Bistec de ternera a la plancha con patata asada  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Fruta y galletas "Quely" <b>C: gluten</b> <b>T: mostaza, sésamo y leche o derivados</b>	Yogurt y fruta <b>C: leche o derivados</b>	Fruta y galletas "Quely" <b>C: gluten</b> <b>T: mostaza, sésamo y leche o derivados</b>	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido <b>C: gluten 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.

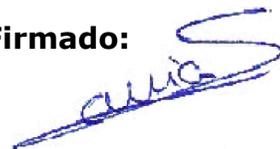
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

**SONIA TORRES ABASCAL**  
**DIETISTA-NUTRICIONISTA**  
**COLEGIADO:IB0029**

**Firmado:**



*crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

**Nota:** estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

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 (*contiene gluten y leche o derivados*)

## EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Pan con tomate, aceite y queso de cabra <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: mostaza y sésamo</b>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso fresco <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: mostaza y sésamo</b>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Arroz con tomate y pechuga de pollo a la plancha  Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) <b>C: gluten y pescado</b>  Lomos de merluza 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>  Pollo al horno con puré de patatas  Fruta	Crema de calabacín <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  Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate, jamón york y queso rallado <b>C: gluten y leche o derivados</b>  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Yogurt y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: mostaza y sésamo</b>	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Yogurt y fruta <b>C: leche o derivados</b>	Panecillo con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b>	Yogurt y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: mostaza y sésamo</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.

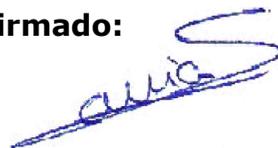
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

**SONIA TORRES ABASCAL**  
**DIETISTA-NUTRICIONISTA**  
**COLEGIADO:IB0029**

Firmado:



*crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

**Nota:** estos menús están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

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 (*contiene gluten y leche o derivados*)

## EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Leche y galletas "Quely" <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</i>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Leche y galletas "Quely" <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</i>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y pavo <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Fruta y galletas "Quely" con queso de cabra <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</i>
<b>COMIDA</b>	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 (sin salsa y huevo) <i>C: pescado</i>  Fruta	Ensalada mixta  Lentejas con verduras, patata y pollo  Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Ensalada de pasta (Sanmarti) con jamón dulce <i>C: gluten y leche o derivados</i>  Merluza a la plancha con menestra de verduras <i>C: pescado</i>  Fruta	Sopa de fideos (Sanmarti) <i>C: gluten</i>  Pollo al romero con verduritas  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Fruta y galletas "Quely" <i>C: gluten</i> <i>T: mostaza, sésamo y leche o derivados</i>	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>	Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido <i>C: gluten y leche o derivados</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.

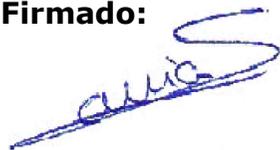
"**C**": contiene el alérgeno indicado

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

**Nota:** estos menús están adaptados a alergias e intolerancias

**SONIA TORRES ABASCAL**  
**DIETISTA-NUTRICIONISTA**  
**COLEGIADO:IB0029**

**Firmado:**



según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos, crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

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 (*contiene gluten y leche o derivados*)

## 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 de cabra <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</i>	Leche y galletas "Quely" <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</i>	Zumo naranja natural Panecillo con tomate, aceite y jamón cocido <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Pan con tomate, aceite y queso fresco <i>C: gluten y leche o derivados</i>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate, jamón york y queso rallado <i>C: gluten y leche o derivados</i>  Fruta	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i>  Merluza a la plancha con patatas fritas <i>C: pescado</i>  Fruta	Ensalada mixta  Solomillo de cerdo a la plancha con judías blancas <i>C: dióxido de azufre o sulfitos</i>  Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) <i>C: gluten y pescado</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 (sin soja, crustáceos o huevo)  Fruta
<b>MERIENDA</b>	Panecillo con tomate, aceite y pavo <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Panecillo con tomate, aceite y jamón serrano <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Panecillo con tomate, aceite y queso fresco <i>C: gluten y leche o derivados</i>	Fruta y galletas "Quely" <i>C: gluten</i> <i>T: mostaza, sésamo y leche o derivados</i>	Yogurt y galletas "Quely" <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: mostaza y sésamo</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:**



*crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

**Nota:** estos menús están adaptados a alergias e intolerancias

según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos,*

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 (*contiene gluten y leche o derivados*)