

EDUCACIÓN PRIMARIA

PRIMER TRIMESTRE 1ª y 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	Sopa de fideos (sin gluten) Muslo de pollo al horno con verduras Fruta	Arroz con calabacín Cinta de lomo a la plancha con lechuga, maíz y zanahoria Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Lentejas con verduras, patata y pollo Fruta	Ensalada variada de arroz con jamón york (sin tomate) Pechuga de pollo a la plancha Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Pasta (sin gluten) boloñesa (sin tomate) Fruta
COMIDA	Crema de calabacín (sin leche o derivados) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta (sin tomate) Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Arroz con verduras Fruta	Ensalada mixta (sin tomate) Garbanzos con verduras y pollo C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada de pasta (sin gluten y sin tomate) Cinta de lomo con verduras asadas Fruta	Sopa de pollo con verduras y arroz Bistec de ternera a la plancha con ensalada mixta (sin tomate) 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

PRIMER TRIMESTRE 3ª y 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	<p>Ensalada mixta (sin tomate)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con arroz blanco</p> <p>Fruta</p>	<p>Puré de verduras (sin leche o derivados)</p> <p>Pollo a la plancha con patatas asadas</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada de garbanzos C: dióxido de azufre o sulfitos</p> <p>Muslitos de pollo al horno con calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa de pollo con verduras y fideos (sin gluten)</p> <p>Ternera a la plancha con ensalada mixta (sin tomate)</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada mixta (sin tomate)</p> <p>Pasta (sin gluten) con jamón york y aceite de oliva</p> <p>Fruta</p>
COMIDA	<p>Sopa de fideos (sin gluten)</p> <p>Hamburguesa casera de pollo (sin huevo) y ensalada mixta (sin tomate) C: dióxido de azufre o sulfitos</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada con jamón york (sin tomate)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con judías verdes salteadas</p> <p>Fruta</p>	<p>Crema de calabaza (sin leche o derivados)</p> <p>Ternera guisada con verduras y arroz</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada mixta (sin tomate)</p> <p>Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada con aceitunas (sin tomate)</p> <p>Pasta (sin gluten) con verduras salteadas</p> <p>Fruta</p>

*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.

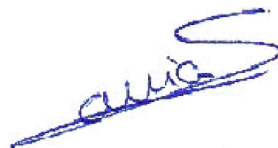
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

“**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”