

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y jamón serrano C: gluten	Leche con cacao y Galletas "María" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt líquido y Plátano C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con chocolate C: gluten y leche o derivados T: sésamo y frutos secos	Zumo de 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	Arroz con tomate	Tomate con queso fresco C: leche o derivados	Ensalada de aguacate	Ensalada mixta
	Muslo de pollo al horno con verduras	Gallo al horno con guisantes, cebolla y calabacín C: pescado	Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten	Sopa de arroz con pescado, sepia y gambas C: pescado, moluscos, crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos	Macarrones con Boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados
	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: Gluten, leche o derivados	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten y leche	Zumo de naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite de oliva C: gluten	Batido de frutas natural "Llonguet" tomate y pavo C: leche o derivados y gluten T: soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con quesito C: gluten y leche o derivados T: sésamo	
	COMIDA	Crema de calabacín	Ensalada de tomate y maíz	Ensalada con atún C: pescado	Ensalada de pasta con queso fresco y pavo C: gluten, leche o derivados T: huevo	Ensalada de tomate
		Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta C: Gluten, huevo	Arroz meloso de verduras y pescado C: pescado y leche o derivados	Garbanzos con verduras y pollo C: dióxido de azufre o sulfitos	Merluza al horno con verduras asadas C: pescado	Pizza casera con pavo y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados
	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Helado C: leche o derivados	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados	Yogurt Galletas "Quely" con jamón cocido C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao y Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y pavo C: gluten	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados, soja y gluten	
	COMIDA	Ensalada mixta	Sopa de pollo y fideos C: gluten T: huevo o derivados	Ensalada de garbanzos con atún C: dióxido de azufre o sulfitos y pescado	Puré de verduras	Ensalada mixta
		Albóndigas a la jardinera con arroz C: huevo y dióxido de azufre o sulfitos	Calamares a la romana con ensalada C: moluscos y gluten	Muslitos de pollo al horno con calabacín	Salmón a la plancha con patatas asadas C: pescado	Pizza casera con jamón york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados
	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Fruta	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Bizcocho de espelta casero C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Batido de frutas natural Galletas "Quely" con pavo C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural "Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	
	COMIDA	Sopa de estrellitas C: gluten T: huevo o derivados	Ensalada con pavo C: leche o derivados	Arroz basmati	Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos	Ensalada con queso fresco y aceitunas C: leche o derivados
		Hamburguesa de pollo y ensalada C: dióxido de azufre o sulfitos, huevo y leche o derivados	Lomo de bacalao con tomate y patatas C: pescado	Ternera estofada con verduras	Tortilla de patatas con tomate natural C: huevo o derivados	Fideuá de rape, sepia y gambas C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos
	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Fruta	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt líquido y Galletas "María" C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y Cereales C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: pescado	Arroz con tomate	Ensalada mixta	Crema de verduras	Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados
	Pollo al horno con verduras y patata	Merluza con guisantes y champiñones C: pescado	Lentejas con verduras y ternera T: gluten	Gallo a la marinera con guisantes C: pescado y gluten	Croquetas de pollo con tomate aliñado C: gluten, soja, leche o derivados T: crustáceos, huevo o derivados, pescado, frutos secos, apio, mostaza y
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt líquido Panecillo integral con tomate y jamón serrano C: Gluten	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao y Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten	Zumo de naranja natural y Plátano C: Gluten, leche o derivados t: Soja	Batido de frutas natural Tortitas de maíz T: gluten
	Crema de calabaza, zanahoria y boniato	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados	Tomate con queso fresco y orégano C: leche o derivados	Ensalada mixta	Ensalada con aceitunas y maíz
	Asado de ternera con arroz basmati	Salmón a la plancha con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado	Wok de tofu con arroz y verduras C: soja	Arroz meloso a la marinera C: pescado	Pizza casera de jamón york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados
COMIDA	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Fruta

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt de frutas y Cereales C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Zumo de naranja natural Panecillo integral con queso cremoso y davo C: leche o derivados
	COMIDA Canelones de espinacas C: gluten y leche o deriv. T: frutos secos, cacahuetes, soja, pescado, crustáceos, moluscos y huevo	Ensalada mixta C: pescado y gluten	Sopa de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados	Ensalada de tomate y maíz C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados
	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada C: leche o derivados	Lomo de bacalao con tomate y patatas C: mostaza T: cacahuetes y frutos de cáscara	Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria Fruta	Fideuá de pescado con gambas y sepia Fruta	Pollo al curry con arroz basmati Fruta

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Cereales C: Gluten, leche o derivados	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Bizcocho casero de espelta C: gluten y leche o derivados	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de	Yogurt y Plátano C: gluten y leche o derivados T: soja	
	COMIDA	Ensalada mixta	Ensalada con jamón york y queso C: leche o derivados, huevo y soja	Quinoa salteada con verduras	Sopa de pescado con letras C: gluten y pescado T: huevo o derivados	Verduras a la plancha C: gluten
		Lentejas con verduras, arroz y pollo T: gluten	Gallo al horno con patatas y verduras C: pescado	Brochetas de pavo	Salmón a la plancha con lechuga y tomate C: pescado	Lacitos de pasta con boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados
Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Fruta y Galletas "María" C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Panecillo integra con tomate y jamón serrano C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo de naranja natural "Llonguet" con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados	
	COMIDA	Ensalada de tomate con maíz	Potaje de judías C: dióxido de azufre o sulfitos	Ensalada de arroz integral con atún C: pescado	Ensalada mixta	Crema de calabaza
		Wok de pollo con verduras y arroz basmati C: soja	Merluza a la plancha con ensalada C: pescado	Pollo al curry	Macarrones con tomate y gambas C: gluten, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados	Escalope de ternera y patata asada C: gluten y huevo o derivados
	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	Fruta	Fruta	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: leche o derivados	Leche con cacao y Galletas "María" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Panecillo integral con crema de queso y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con quesito C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Batido de frutas natural Bizcocho casero C: Huevo, leche o deriv. y gluten T: soja	
	COMIDA	Ensalada mixta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados	Ensalada de tomate con queso fresco C: dióxido de azufre o sulfitos y leche o derivados	Crema de verduras	Ensalada de tomate
		Arroz con tomate y huevo plancha C: huevo o derivados	Lomo de bacalao con pisto C: pescado	Pollo al horno con patatas asadas	Salmón a la plancha con cous-cous C: pescado y gluten	Pizza casera con pavo y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados	Zumo de naranja natural "Llonguet" con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de	Yogurt líquido "Llonguet" con tomate y pavo C: gluten T: soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	
	COMIDA	Crema de calabacín	Parrillada de verduras	Ensalada mixta	Ensalada de pasta con jamón york C: gluten y soja T: huevo o derivados	Sopa de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados
		Chuletitas de cordero con miel y arroz	Merluza a la plancha con ensaladilla rusa C: pescado, soja y huevo o derivados	Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten	Lenguado rebozado con menestra C: pescado, gluten y huevo o derivados	Muslos de pollo al romero con verduritas
	Fruta	Fruta	Helado o Yogurt C: leche o derivados T en helado: frutos secos de cáscara, cacahuete y huevo o derivados	Fruta	Fruta	

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo de naranja natural Viena con tomate y jamón york C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y queso C: gluten, huevo y leche o derivados T: soja
COMIDA	Ensalada de tomate con orégano	Crema de calabacín	Ensalada mixta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados	Ensalada mixta
	Arroz chino con pollo C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos	Filete de gallo al horno con patatas fritas C: pescado	"Mongetes amb butifarra" C: dióxido de azufre o sulfitos	Salmón a la plancha con ensalada de queso fresco C: pescado y leche o derivados	Macarrones con boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt C: leche o derivados

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832