

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con jamón serrano C: huevo	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" con chocolate C: soja y leche o derivados Tr: frutos secos	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja
COMIDA	Sopa de fideos "sin gluten" 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 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 "sin gluten" boloñesa con salsa de tomate Fruta
MERIENDA	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con pavo C: huevo y leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: 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 están adaptados a intolerancia al gluten.
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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados	Batido de frutas natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva C: leche o derivados y huevo	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" C: soja
COMIDA	Crema de calabacín C: leche o derivados Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta 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 "sin gluten" con queso fresco y pavo C: leche 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 y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con crema de chocolate C: huevo, 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara
COMIDA	Ensalada mixta Cinta de lomo a la plancha con arroz blanco 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 "sin gluten" Ternera a la plancha con ensalada mixta Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Pizza casera "sin gluten" con salsa de tomate, jamón york y queso C: soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Yogurt y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con pavo C: huevo y leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Yogurt y galletas "sin gluten" C: 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.

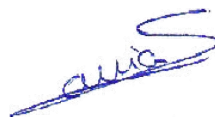
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

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 de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva <i>C: leche o derivados y huevo</i>	Leche con cereales de arroz inflado chocolateados <i>C: leche o derivados y soja</i>	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" <i>C: soja</i>	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso <i>C: huevo y leche o derivados</i>
COMIDA	Sopa de fideos "sin gluten" 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> Ternera guisada 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> Fideos "sin gluten" con rape, sepia y gambas <i>C: pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con pavo <i>C: huevo y leche o derivados</i>	Yogurt y galletas "sin gluten" <i>C: leche o derivados y soja</i>	Fruta y galletas "sin gluten" <i>C: soja</i>	Pan de molde "sin gluten" con jamón serrano <i>C: huevo</i>	Galletas "sin gluten" con chocolate <i>C: soja y leche o derivados</i> <i>Tr: frutos secos con cáscara</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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (*C: huevo*)

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" C: soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: pescado Pollo al horno con verduras y patata Fruta	Arroz con salsa de tomate Merluza con guisantes y champiñones C: pescado Fruta	Ensalada mixta Lentejas con carne de ternera, verduras y patata Fruta	Crema de verduras C: leche o derivados Filetes de gallo al horno con salsa de verduras y ensalada C: pescado Fruta	Sopa de fideos "sin gluten" Ternera a la plancha con calabacín Yogurt C: leche o derivados
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Plátano con chocolate C: leche o derivados Tr: frutos secos con 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con jamón serrano C: huevo	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Batido de frutas natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva C: leche o derivados y huevo
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 pollo con verduritas y arroz C: soja Fruta	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" C: pescado Salmón con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada mixta Pizza casera "sin gluten" con salsa de tomate, jamón york y queso C: soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con pavo C: huevo y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" C: soja	Yogurt con fruta y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo de naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso crema y pavo C: huevo y leche o derivados
COMIDA	Macarrones "sin gluten" con calabacín 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 Fruta	Sopa de pollo con fideos "sin gluten" Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria Fruta en almíbar	Ensalada de tomate y maíz Fideos "sin gluten" con pescado, sepia y gambas C: pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados Pollo al curry con arroz C: mostaza T: cacahuetes y frutos de cáscara Fruta
MERIENDA	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Batido de frutas natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva C: leche o deriv. y huevo	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo de naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso crema y pavo C: huevo y leche o derivados	Yogurt Plátano C: leche o derivados
COMIDA	Ensalada mixta Lentejas con arroz, verduras y pollo 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 fideos "sin gluten" C: pescado Rape a la plancha con ensalada C: pescado Fruta	Ensalada mixta Pasta "sin gluten" con salsa boloñesa casera Fruta
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Natillas y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con crema de chocolate C: huevo, 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con jamón serrano C: huevo	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados
COMIDA	Sopa de fideos "sin gluten" Wok de pollo con verduras C: soja Fruta	Crema de calabaza C: leche o derivados Macarrones "sin gluten" con gambas C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos Helado de fruta casero	Ensalada de arroz integral con atún C: pescado Estofado de pollo con verduras Fruta	Potaje de judías C: dióxido de azufre o sulfitos Merluza a la plancha con ensalada C: pescado Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Bistec de ternera a la plancha con patata asada Fruta
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con crema de chocolate C: huevo, 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.

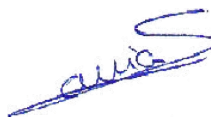
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo de naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso crema y pavo C: huevo y leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" C: soja	Batido de frutas natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva C: leche o deriv. y huevo
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y huevo frito C: huevo o derivados Fruta	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" C: pescado 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 arroz blanco C: pescado Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de tomate Pizza casera "sin gluten" con salsa de tomate, jamón york y queso C: soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Yogurt y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con pavo C: huevo y leche o derivados	Yogurt y galletas "sin gluten" C: 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y pavo C: huevo y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y galletas "sin gluten" C: leche o derivados y soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y aceite de oliva C: huevo	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja
COMIDA	Crema de calabacín C: leche o derivados Chuletitas de cordero con miel y arroz Fruta	Parrillada de verduras Merluza a la plancha con ensaladilla rusa casera C: pescado, soja y huevo o derivados Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras, patata y pollo Helado o Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de pasta "sin gluten" con jamón york Lenguado a la plancha casero con menestra de verduras C: pescado Fruta	Sopa de pollo con fideos "sin gluten" Pollo al romero con verduritas Fruta
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Plátano con chocolate C: leche o derivados Tr: frutos secos con 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 están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)

EDUCACIÓN INFANTIL

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "sin gluten" C: soja	Leche con cacao en polvo y cereales de maíz "sin gluten" C: leche o derivados Tr: frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con tomate y jamón york C: huevo o derivados y soja	Zumo naranja natural Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados
COMIDA	Ensalada mixta Macarrones "sin gluten" boloñesa con salsa de tomate Fruta	Crema de calabacín C: leche o derivados Filete de gallo con patatas fritas C: pescado Fruta	Ensalada mixta "Mongetes" con butifarra C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Sopa de pescado con fideos "sin gluten" C: pescado Salmón a la plancha y ensalada con queso fresco C: pescado y leche o derivados Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de tomate Arroz chino con taquitos de pollo C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos Fruta
MERIENDA	Pan de molde "sin gluten" con pavo C: huevo y leche o derivados	Pan de molde "sin gluten" con jamón serrano C: huevo	Pan de molde "sin gluten" con queso C: huevo y leche o derivados	Fruta y galletas "sin gluten" C: soja	Galletas "sin gluten" con chocolate C: soja y leche o derivados Tr: frutos secos con 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.

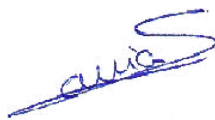
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús están adaptados a intolerancia al gluten. 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 "sin gluten" (**C: huevo**)