

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón serrano <b>C: gluten y leche o deriv.</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Leche y Galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Yogurt líquido Fruta <b>C: leche o derivados</b>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso de cabra <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>
<b>COMIDA</b>	Sopa de fideos (Sanmarti) <b>C: gluten</b>  Muslo de pollo al horno con verduras  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Arroz con tomate  Merluza a la plancha 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, patata y pollo <b>T: gluten</b>  Fruta	Ensalada con aguacate  Sopa de arroz con trocitos de pescado (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada mixta  Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate <b>C: gluten</b>  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.

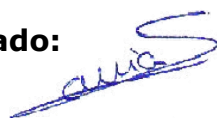
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

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

**Firmado:**



*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.

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso de cabra <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Zumo natural Galletas "Quely" con queso fresco <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>
<b>COMIDA</b>	Crema de calabacín <b>C: gluten y leche o derivados</b>  Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta <b>C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos</b> Fruta	Ensalada de tomate y maíz  Arroz con pescado (no bacalao, lenguado o gallo) y verduras <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada con atún <b>C: pescado</b>  Garbanzos con verduras y pollo <b>C: dióxido de azufre o sulfitos</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada de pasta (Sanmarti) con pavo y queso fresco <b>C: gluten y leche o derivados</b>  Merluza al horno con verduras asadas <b>C: pescado</b> Fruta	Sopa de pollo con verduras y arroz  Bistec de ternera a la plancha con ensalada  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.

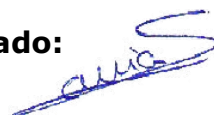
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

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

Firmado:



*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.

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Yogurt Galletas "Quely" con jamón cocido <b>C: leche o derivados y gluten</b> <b>T: sésamo</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso de cabra <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Cinta de lomo a la plancha con arroz  Fruta	Puré de verduras <b>C: leche o derivados</b>  Salmón a la plancha con patata asada <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada de garbanzos con atún <b>C: dióxido de azufre o sulfitos y pescado</b>  Muslitos de pollo al horno con calabacín  Fruta	Sopa de pollo y verduras con fideos (Sanmarti) <b>C: gluten</b>  Ternera a la plancha con ensalada mixta  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Pizza casera con salsa de tomate, queso de cabra y pavo <b>C: leche o derivados</b>  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.

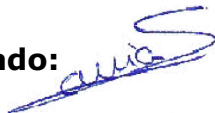
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

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

Firmado:



*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.

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Yogurt con fruta <b>C: leche o derivados</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Leche y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con pavo <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso de cabra <b>C: gluten y leche o deriv.</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>
<b>COMIDA</b>	Sopa de fideos (Sanmarti) <b>C: gluten</b>  Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta <b>C: dióxido de azufre o sulfitos</b>  Fruta	Ensalada con taquitos de pavo <b>C: leche o derivados</b>  Merluza con salsa de tomate natural y verduras <b>C: pescado</b>  Fruta	Crema de calabaza <b>C: leche o derivados</b>  Estofado de ternera con verduras y arroz  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Garbanzos con verduras <b>C: dióxido de azufre o sulfitos</b>  Fruta	Ensalada con queso fresco y aceitunas <b>C: leche o derivados</b>  Pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) <b>C: pescado y gluten</b>  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.

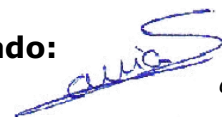
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

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

**Firmado:**



*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.