

**EDUCACIÓN PRIMARIA**

<b>SEGUNDO TRIMESTRE 1ª y 2ª semana</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta (sin tomate)  Pollo al horno con verduras y patata  Fruta	Arroz blanco con aceite de oliva  Cinta de lomo con guisantes y champiñones  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Lentejas con carne de ternera, verduras y patata  Fruta	Crema de verduras (sin leche o derivados)  Pechuga de pollo a la plancha con ensalada (sin tomate)  Fruta	Sopa de fideos con pollo y verduras (sin gluten)  Ternera a la plancha con calabacín  Fruta
<b>COMIDA</b>	Crema de puerros (sin leche o derivados)  Redondo de ternera con arroz blanco  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Cinta de lomo a la plancha con patatas y verduras  Fruta	Ensalada con aceitunas (sin tomate)  Wok de pollo con verduritas y arroz (sin soja)  Fruta	Sopa de fideos con pollo y verduras (sin gluten)  Muslo de pollo con salteado de guisantes y zanahoria  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Pasta (sin gluten) con jamón york y champiñones  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.

## EDUCACIÓN PRIMARIA

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª y 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>COMIDA</b>	Macarrones con calabacín (sin gluten)  Pechuga de pollo a la plancha con ensalada (sin tomate)  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Solomillo de cerdo al horno con patatas  Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten)  Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Pasta (sin gluten) con carne y verduras  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Pollo a la plancha con arroz (sin tomate)  Fruta
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta (sin tomate)  Lentejas con arroz, verduras y pollo  Fruta	Ensalada con Jamón york (sin tomate)  Cinta de lomo con patata asada  Fruta	Crema de calabacín (sin leche o derivados)  Brochetas de pavo con ensalada de quinoa (sin tomate)  Fruta	Sopa de pollo con fideos (sin gluten)  Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta (sin tomate)  Fruta	Ensalada mixta (sin tomate)  Pasta (sin gluten) con carne y verduras (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.