

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Fruta y galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón serrano C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo	Yogurt y fruta C: leche o derivados
COMIDA	Sopa de fideos (Sanmarti) C: gluten Wok de pollo con verduras (sin soja) Fruta	Crema de calabaza C: leche o derivados Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate C: gluten Yogurt C: leche o derivados	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

*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.

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso fresco C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y pechuga de pollo a la plancha Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) C: gluten y pescado Lomos de merluza 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 puré de patatas Fruta	Crema de calabacín C: leche o derivados Salmón a la plancha con cous-cous C: pescado y gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de tomate Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate, jamón york y queso rallado C: gluten y leche o derivados 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.

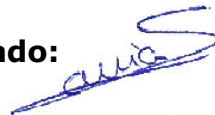
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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: *huevos, crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

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.

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y pavo C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo	Fruta y galletas "Quely" con queso de cabra C: gluten y leche o derivados T: sésamo
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 (sin salsa y huevo) C: pescado Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de pasta (Sanmarti) con jamón dulce C: gluten y leche o derivados Merluza a la plancha con menestra de verduras C: pescado Fruta	Sopa de fideos (Sanmarti) C: gluten Pollo al romero con verduritas 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.

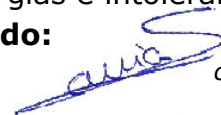
"**C**": contiene el alérgeno indicado

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

Nota: estos menús están adaptados a alergias e intolerancias

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos, crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados, plátano y cerezas.*

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.

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso de cabra C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso fresco C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo
COMIDA	Ensalada mixta Macarrones (Sanmarti) con salsa de tomate, jamón york y queso rallado C: gluten y leche o derivados Fruta	Crema de calabacín C: leche o derivados Merluza a la plancha con patatas fritas C: pescado Fruta	Ensalada mixta Solomillo de cerdo a la plancha con judías blancas C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Sopa de pescado con fideos (Sanmarti) (no bacalao, lenguado o gallo) C: gluten y 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 (sin soja, crustáceos o huevo) 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.