

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso C: gluten, huevo y leche o derivados T: soja	Leche con cacao Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, soja, dióxido de azufre o sulfitos y gluten	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con chocolate C: gluten y leche o derivados T: sésamo y frutos secos	Zumo naranja natural Viena con mantequilla y mermelada C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja
COMIDA	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Pescado al horno con verduras C: pescado 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 y patata T: gluten 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 con tomate y atún C: gluten y pescado T: huevo 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.

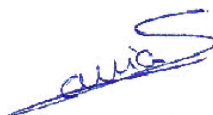
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural "Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Viena con queso de untar C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite de oliva C: leche o derivados y gluten T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con quesito C: gluten y leche o derivados T: sésamo
COMIDA	Crema de calabacín C: leche o derivados Calamares a la romana con ensalada mixta C: moluscos y gluten Fruta	Ensalada de tomate con maíz Arroz meloso con pescado y verduras C: pescado Fruta	Ensalada con atún C: pescado Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de pasta con queso fresco y pavo C: gluten y leche o derivados Merluza al horno verduras asadas C: pescado Fruta	Sopa de verduras con arroz Tortilla de patatas con ensalada C: huevo 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con mermelada C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> T: soja	Yogurt Galletas "Quely" con queso C: <i>gluten y leche o derivados</i> T: sésamo	Leche con cacao Galletas "María" C: <i>leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso C: <i>gluten, huevo y leche o derivados</i> T: soja	Leche con cacao en polvo y cereales C: <i>leche o derivados, soja y gluten</i>
COMIDA	Ensalada mixta Merluza a la plancha con arroz C: <i>pescado</i> Fruta	Puré de verduras C: <i>leche o derivados</i> Salmón a la plancha con patatas asadas C: <i>pescado</i> Fruta	Ensalada de garbanzos con atún C: <i>dióxido de azufre o sulfitos y pescado</i> Tortilla francesa con calabacín C: <i>huevo o derivados</i> Fruta	Sopa de verduras con fideos C: <i>gluten</i> T: <i>huevo o derivados</i> Calamares a la romana con ensalada C: <i>moluscos y gluten</i> Yogurt C: <i>leche o derivados</i>	Ensalada mixta Pizza margarita casera C: <i>gluten, huevo y leche o derivados</i> 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.

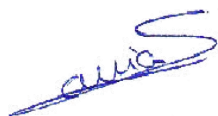
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: leche o deriv. y gluten</i> <i>T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y bizcocho de espelta casero <i>C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con quesito <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>
COMIDA	Sopa de verduras con estrellitas <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Lenguado a la plancha con ensalada <i>C: pescado</i> Fruta	Ensalada mixta Lomos de bacalao con salsa de tomate natural y verduras <i>C: pescado</i> Fruta	Crema de calabaza <i>C: leche o derivados</i> Filete de gallo con verduras y arroz <i>C: pescado</i> 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> Fideuà con rape, sepia y gambas <i>C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> <i>T: huevo o derivados</i> 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.

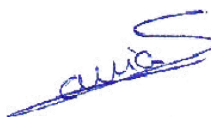
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"C": contiene el alérgeno indicado

"T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt líquido Galletas "María" C: <i>gluten, huevo o deriv. dióxido de azufre o sulfitos y leche o derivados</i> T: <i>soja</i>	Leche con cacao en polvo y cereales C: <i>leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con mermelada C: <i>gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> T: <i>soja</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: <i>gluten y leche o derivados</i> T: <i>sésamo</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso C: <i>gluten, huevo y leche o derivados</i> T: <i>soja</i>
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: <i>pescado</i> Pescado al horno con verdura y patata C: <i>pescado</i> Fruta	Arroz con salsa de tomate Merluza con guisantes y champiñones C: <i>pescado</i> Yogurt C: <i>leche o derivados</i>	Ensalada mixta Lentejas con verduras y patata T: <i>gluten</i> Fruta	Crema de verduras C: <i>leche o derivados</i> Filetes de gallo al horno con salsa de verduras y ensalada C: <i>pescado</i> Fruta	Sopa de verduras con fideos C: <i>gluten</i> T: <i>huevo o derivados</i> Croquetas de bacalao tomate rodajas C: <i>gluten, pescado y leche o derivados</i> Yogurt C: <i>leche o derivados</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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Pan "payés" con queso de untar C: gluten y leche o derivados T: soja	Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite C: leche o deriv. y gluten T: soja
COMIDA	Crema de puerros C: leche o derivados Merluza a la plancha con arroz C: pescado 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 tofu con verduritas y arroz C: soja Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Salmón con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada mixta Pizza margarita casera C: gluten, huevo 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con mermelada C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt con fruta y cereales C: gluten y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan "payés" con queso de untar C: gluten y leche o derivados T: soja
COMIDA	Ensalada mixta Canelones de espinacas C: gluten y leche o deriv. T: frutos secos, cacahuetes, soja, pescado, crustáceos, moluscos y huevo Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Lomos de bacalao al horno con salsa de tomate y patatas C: pescado y gluten Fruta	Sopa de verduras con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados Salmón a la plancha con judías verdes y zanahoria C: pescado Fruta	Ensalada de tomate y maíz Fideuá de pescado con gambas y sepia C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados Fruta	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados Filete de gallo a la plancha con arroz C: pescado 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: leche o deriv. y gluten</i> <i>T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y bizcocho de espelta casero <i>C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Viena con mantequilla y mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Yogurt Plátano <i>C: leche o derivados</i>
COMIDA	Ensalada mixta Lentejas con arroz y verduras <i>T: gluten</i> Fruta	Ensalada con queso <i>C: leche o derivados y huevo</i> Gallo al horno con patata asada y verduras <i>C: pescado</i> Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i> Merluza a la plancha con ensalada de quinoa <i>C: pescado</i> Fruta	Sopa de pescado con letras <i>C: gluten y pescado</i> <i>T: huevo o derivados</i> Rape a la plancha con ensalada <i>C: pescado</i> Fruta	Panaché de verduras <i>C: gluten</i> Lacitos de pasta con salsa de tomate <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> 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.

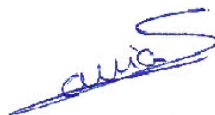
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Fruta Galletas "María" <i>C: gluten, dióxido de azufre o sulfitos, huevo o derivados y leche o deriv.</i> <i>T: soja</i>	Zumos naranjas naturales Pan "payés" con queso de untar <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: soja</i>	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumos naranjas naturales Viena con tomate y queso <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv.</i> <i>T: soja</i>	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>
COMIDA	Sopa de verduras con fideos <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Lomos de bacalao con wok de verduras <i>C: pescado</i> Fruta	Crema de calabaza <i>C: leche o derivados</i> Macarrones con gambas <i>C: gluten, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> <i>T: huevo o derivados</i> Helado de fruta casero	Ensalada de arroz integral con atún <i>C: pescado</i> Tortilla francesa con verduras <i>C: huevo</i> Fruta	Potaje de judías <i>C: dióxido de azufre o sulfitos</i> Merluza a la plancha con ensalada <i>C: pescado</i> Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Ensalada mixta Pescado rebozado casero con patata asada <i>C: pescado, gluten y huevo</i> 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Leche con cacao en polvo y galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan "payés" con queso de untar C: gluten y leche o derivados T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con quesito C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Batido de frutas natural Pan "payés" con tomate y aceite C: leche o deriv. y gluten T: soja
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y huevo frito C: huevo o derivados Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados 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 Filetes de gallo con patatas asadas C: pescado Fruta	Crema de verduras C: leche o derivados Salmón a la plancha con COUS-COUS C: pescado y gluten Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de tomate Pizza margarita casera C: gluten, huevo 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.

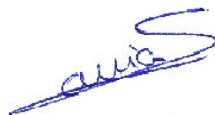
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



Nota: Estos menús no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> T: soja	Leche con cacao en polvo y galletas integrales <i>C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja</i> T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite <i>C: gluten</i> T: soja	Fruta Galletas "Quely" con quesito <i>C: gluten y leche o derivados</i> T: sésamo
COMIDA	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i> Arroz con trocitos de calamar y verduras <i>C: moluscos</i> Fruta	Parrillada de verduras Merluza a la plancha con ensaladilla rusa casera <i>C: pescado, soja y huevo o derivados</i> Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras y patata T: gluten Helado o Yogurt <i>C: leche o derivados</i> T en helado: frutos secos de cáscara, cacahuete y huevo o derivados	Ensalada de pasta con queso fresco <i>C: gluten y leche o derivados</i> Lenguado rebozado casero con menestra de verduras <i>C: pescado, gluten y huevo o derivados</i> Fruta	Sopa de verduras con estrellitas <i>C: gluten</i> T: huevo o derivados Tortilla francesa con ensalada <i>C: huevo o derivados</i> 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**

MENÚ NO CARNE Y POLLO (Educación Primaria)

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta <i>C: leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Leche con cacao en polvo y cereales <i>C: leche o derivados, soja y gluten</i>	Zumo naranja natural Viena con mermelada <i>C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados</i> <i>T: soja</i>	Zumo naranja natural Pan "payés" con tomate y queso <i>C: gluten, huevo y leche o derivados</i> <i>T: soja</i>
COMIDA	Ensalada mixta Macarrones con champiñones y salsa de tomate natural <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Fruta	Crema de calabacín <i>C: leche o derivados</i> Filete de gallo con patatas fritas <i>C: pescado</i> Fruta	Ensalada mixta "Mongetes" con lomos de bacalao a la plancha <i>C: pescado y dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta	Sopa de pescado con fideos <i>C: gluten y pescado</i> <i>T: huevo o derivados</i> Salmón a la plancha y ensalada con queso fresco <i>C: pescado y leche o deriv.</i> Yogurt <i>C: leche o derivados</i>	Ensalada de tomate Arroz chino con gambas <i>C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos</i> 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 no están adaptados a alergias alimentarias, intolerancias o enfermedades específicas. 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 payés moreno: **contiene gluten y trazas de soja.**