

| PRIMER TRIMESTRE 1ª semana | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-------------------------------|---|---|--|--|--|
| DESAYUNO | 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 | Yogurt líquido Plátano C: leche o derivados | Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso de cabra 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 |
| COMIDA | Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados Muslo de pollo al horno con verduras Fruta | Arroz con tomate Merluza a la plancha con guisantes, cebolla y calabacín C: pescado Fruta | Tomate en rodajas con queso fresco C: leche o derivados Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten Fruta | Ensalada con aguacate Sopa de arroz con trocitos de pescado (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) C: pescado Yogurt C: leche o derivados | Ensalada mixta Macarrones con salsa de tomate C: gluten 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 están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos, crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados 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.

| PRIMER 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 derivados 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 Viena con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo | Zumo natural Galletas "Quely" con queso fresco C: gluten y leche o derivados T: sésamo |
| COMIDA | Crema de calabacín Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos Fruta | Ensalada de tomate y maíz Arroz con pescado (no bacalao, lenguado o gallo) 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 con pavo y queso fresco C: gluten y leche o derivados T: huevo o derivados Merluza al horno con verduras asadas C: pescado Fruta | Sopa de pollo con verduras y arroz Bistec de ternera a la plancha con ensalada Yogurt C: leche o derivados |

*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 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.

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

| PRIMER TRIMESTRE 4ª semana | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-------------------------------|--|---|---|--|---|
| DESAYUNO | Yogurt con fruta C: leche o derivados | Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido C: gluten y leche o derivados T: frutos de cáscara y sésamo | Leche y galletas "Quely" C: gluten y leche o derivados T: sésamo | Zumo naranja natural Galletas "Quely" con pavo C: gluten y leche o derivados T: sésamo | Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso de cabra C: gluten y leche o deriv. T: frutos de cáscara y sésamo |
| COMIDA | Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta | Ensalada con taquitos de pavo C: leche o derivados Merluza con salsa de tomate natural y verduras C: pescado Fruta | Arroz basmati Estofado de ternera con verduras Yogurt C: leche o derivados | Ensalada mixta Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta | Ensalada con queso fresco y aceitunas C: leche o derivados Pescado con fideos (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) C: pescado y gluten 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 están adaptados a alergias e intolerancias según informe médico a los siguientes alimentos: *huevos, crustáceos, cefalópodos, lenguado, gallo, cacahuete, soja, melocotón y derivados 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.