

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</b>	Yogurt y galletas "Quely" <b>C: gluten y leche o derivados</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 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>	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>
<b>COMIDA</b>	Ensalada de tomate con atún <b>C: pescado</b>  Pollo al horno con verduras y patata  Fruta	Arroz con salsa de tomate  Merluza con guisantes y champiñones <b>C: pescado</b>  Fruta	Ensalada mixta  Lentejas con carne de ternera, verduras y patata <b>T: gluten</b>  Fruta	Crema de verduras  Filetes de merluza al horno con salsa de verduras y guisantes <b>C: pescado</b>  Fruta	Sopa de fideos <b>C: gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Ternera a la plancha con calabacín  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>

\*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.

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª 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>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso fresco <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>	Yogurt líquido Plátano <b>C: leche o derivados</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>
<b>COMIDA</b>	Crema de puerros  Redondo de ternera asado con arroz basmati  Fruta	Sopa casera de pescado con fideos (no bacalao, lenguado o gallo) <b>C: gluten y pescado</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Salmón con salteado de guisantes y zanahoria <b>C: pescado</b>  Fruta	Tomate en rodajas con queso freso <b>C: leche o derivados</b>  Wok de pollo con verduritas y arroz (sin soja)  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Guisado de pescado (no bacalao, lenguado o gallo) con patatas y verduras <b>C: pescado</b>  Fruta	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.

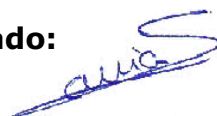
\* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

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

**Firmado:**



**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.

SEGUNDO 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>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso fresco <b>C: gluten y leche o derivados</b> <b>T: sésamo</b>	Yogurt y fruta <b>C: leche o derivados</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>
<b>COMIDA</b>	Macarrones con calabacín <b>C: gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Pechuga de pollo a la plancha con ensalada  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Ensalada mixta  Lomos de merluza al horno con salsa de tomate y patatas <b>C: pescado y gluten</b>  Fruta	Sopa de pollo y verduras con estrellitas <b>C: gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Estofado de ternera con judías verdes y zanahoria  Fruta	Ensalada de tomate y maíz  Pescado con fideos (no bacalao, lenguado, sepia o gallo) <b>C: pescado y gluten</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Fruta	Ensalada con queso fresco <b>C: leche o derivados</b>  Pollo a la plancha con arroz  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.

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>DESAYUNO</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 deriv.</b> <b>T: frutos de cáscara y sésamo</b>	Yogurt 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>	Yogurt Plátano <b>C: leche o derivados</b>
<b>COMIDA</b>	Ensalada mixta  Lentejas con arroz, verduras y pollo <b>T: gluten</b>  Fruta	Ensalada con jamón york y queso <b>C: leche o derivados</b> Merluza al horno con patata asada y verduras <b>C: pescado</b>  Yogurt <b>C: leche o derivados</b>	Crema de calabacín  Brochetas de pavo y quinoa salteada con verduras  Fruta	Sopa de pescado con letras (no bacalao, lenguado o gallo) <b>C: gluten y pescado</b> <b>T: huevo o derivados</b>  Merluza a la plancha con ensalada <b>C: pescado</b>  Fruta	Panaché de verduras <b>C: gluten</b>  Lacitos de pasta con salsa boloñesa casera <b>C: gluten</b> <b>T: huevo 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:



**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.