

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	Ensalada de tomate y maíz Wok de pollo con verduras y arroz basmati (sin soja) Fruta	Potaje de judías C: dióxido de azufre o sulfitos Merluza a la plancha con ensalada C: pescado Fruta	Ensalada de arroz integral con atún C: pescado Estofado de pollo con verduras Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Macarrones con salsa de tomate natural C: gluten T: huevo o derivados Fruta	Crema de calabaza 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.

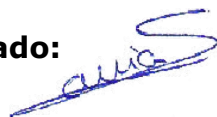
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

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

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

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COLEGIADO: IB0029

Firmado:



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.

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 (no bacalao, lenguado o gallo) C: gluten y pescado T: huevo o derivados 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 Salmón a la plancha con cous-cous C: pescado y gluten Fruta	Ensalada de tomate Pizza casera con salsa de tomate, queso de cabra y pavo C: leche o derivados 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.

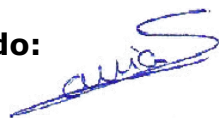
* Indicación de alérgenos en productos alimentarios y platos elaborados.

"**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.

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 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 con jamón dulce C: gluten y leche o derivados T: huevo o derivados Merluza a la plancha con menestra de verduras C: pescado Fruta	Sopa de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados 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 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 <i>C: leche o derivados</i>	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso de cabra <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Leche y galletas "Quely" <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: sésamo</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y jamón cocido <i>C: gluten y leche o derivados</i> <i>T: frutos de cáscara y sésamo</i>	Zumo naranja natural Viena con tomate, aceite y queso fresco <i>C: gluten y leche o deriv.</i> <i>T: frutos de cáscara y sésamo</i>
COMIDA	Ensalada de tomate al aceite de orégano Arroz chino con taquitos de pollo (sin soja, crustáceos o huevo) Fruta	Crema de calabacín Merluza a la plancha con patatas fritas <i>C: pescado</i> Fruta	Ensalada mixta Solomillo de cerdo a la plancha con judías blancas <i>C: dióxido de azufre o sulfitos</i> Fruta	Sopa de pescado con fideos (no bacalao, lenguado o gallo) <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 derivados</i> Fruta	Ensalada mixta Macarrones boloñesa con salsa de tomate natural <i>C: gluten</i> <i>T: huevo o derivados</i> Yogurt <i>C: 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 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.