

MENÚ NURSERY "HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN" C. EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado Yogur Merienda: Fruta y galletas	2 Paella de pollo y verdura Ensalada completa Fruta fresca Merienda: Futa y yogur	3 Crema de puerro y calabaza. Tortilla de patata con ensalada Fruta fresca Merienda: Canapé y zumo
6 Macarrones con chorizo Filete de merluza empanado Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	7 Lentejas estofadas con verdura Chuletitillas de pavo con ensalada Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	8 Arroz con tomate. Albóndigas en salsa con patatas Yogur Merienda: Fruta y galletas	9 Brócoli al vapor Bacalao con tomate Fruta fresca Merienda: Fruta y yogur	10 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado Fruta fresca Merienda: Canapé y zumo
13 Lacitos de verdura con salsa de tomate Filete de cazón rebozado Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	14 Alubias estofadas con verduras Huevos cocidos con tomate Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	15 Crema de calabaza (calabaza, puerro y patata) Pollo asado con patatas Yogur Merienda: Fruta y galletas	16 Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado Fruta fresca Merienda. Fruta y yogur	17 Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con limón. Fruta fresca Merienda: Canapé y zumo
20 Espaguetti boloñesa Filete de merluza al horno Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	21 Garbanzos guisados con verdura Tortilla francesa y ensalada Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	22 Crema de calabacín (calabacín, puerro...) Hamburguesa al horno con patatas. Yogur Merienda: Fruta y galletas	23 Sopa maravilla de pollo Merluza al horno con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y Yogur	24 Arroz con tomate Filete de pollo empanado. Fruta fresca. Merienda: canapé y zumo.
27 Macarrones con tomate Filete de merluza rebosada Fruta fresca Merienda. Yogur y galletas	28 Lentejas estofadas con verdura. Tortilla de patata con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Macedonia de fruta			

El menú diario se adapta a las necesidades específicas de cada una de las alergias alimentarias.

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

La mayoría de los platos son elaborados al horno para evitar los fritos.

Cuando freímos, en aceite de un solo uso, desechando el sobrante para reciclar.

MENÚ ESCOLAR DE CPR INF-PRI-SEC "HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN" C. EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Sopa desgrasada Pollo, zanahoria, patata cocida Fruta fresca	2 Arroz blanco con pollo . Fruta fresca	3 Puré de patata. Tortilla francesa. Fruta fresca
6 Pasta blanca Pescado al horno. Fruta fresca	7 Puré de zanahoria Pavo al la plancha Fruta fresca	8 Pure de patata Ternera a la plancha Fruta fresca	9 Arroz blanco Pescado al horno Fruta fresca	10 Sopa desgrasada Pollo, zanahoria, patata cocida Fruta fresca
13 Pasta blanca Pescado al horno Fruta fresca	14 Puré de patata. Tortilla francesa. Fruta fresca	15 Crema de zanahoria Pollo al horno. Fruta fresca	16 Sopa desgrasada Pollo, zanahoria, patata cocida Fruta fresca	17 Arroz blanco y pescado. Fruta fresca
20 Pasta blanca Pescado al horno. Fruta fresca	21 Puré de zanahoria Tortilla francesa Fruta fresca	22 Puré de patata Pollo a la plancha. Fruta fresca	23 Sopa desgrasada Merluza al horno. Fruta fresca	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 Puré de patata Tortilla francesa Fruta fresca.			

El menú diario se adapta a las necesidades específicas de cada una de las alergias alimentarias.

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

La mayoría de los platos son elaborados al horno para evitar los fritos.

Cuando freímos, en aceite de un solo uso, desechando el sobrante para reciclar.

MENÚ ESCOLAR DE CPR INF-PRI-SEC "HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN" C. EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Puré de cocido Yogur	2 Pure de patata, zanahoria y pollo Fruta fresca	3 Crema de puerro, calabaza y huevo Fruta fresca
6 Puré de verdura con pescado Fruta fresca	7 Puré de lentejas con pavo Fruta fresca	8 Pure de patata con ternera Yogur	9 Puré de Brócoli con pescado. Fruta fresca	10 Puré de cocido. Fruta fresca
13 Puré de zanahoria con pescado Fruta fresca	14 Puré de alubias con pescado. Fruta fresca	15 Crema de calabaza con pollo Yogur	16 Puré de cocido. Fruta fresca	17 Puré de judías verdes con pescado Fruta fresca
20 Puré de verdura con pescado Fruta fresca	21 Puré de legumbre con huevo. Fruta fresca	22 Crema de calabacín con ternera Yogur	23 Puré de patata, calabaza y pescado Fruta fresca	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 Puré de lentejas con huevo Fruta fresca.			

El menú diario se adapta a las necesidades específicas de cada una de las alergias alimentarias.

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

La mayoría de los platos son elaborados al horno para evitar los fritos.

Cuando freímos, en aceite de un solo uso, desechando el sobrante para reciclar.