

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<b>1</b> Cocido completo ( Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado  Fruta fresca  Cena: Huevo y verdura. Lácteo
<b>4</b> Espagueti con salsa boloñesa Varitas de pescado con ensalada  Fruta fresca  Cena: Verduras y ternera . Lácteo	<b>5</b> Menestra de verduras Filete de pollo empanado  Fruta fresca  Cena: Pescado y ensalada. Fruta	<b>6</b> Sopa de cocido con fideos Cocido completo ( Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado Yogur  Cena: Huevo y verdura. Fruta	<b>7</b> Crema de puerro Merluza al horno con ensalada  Fruta fresca  Cena: Pasta y carne blanca. Fruta	<b>8</b> Arroz tres delicias Tortilla de patata  Fruta fresca  Cena: Verduras y pescado. Lácteo
<b>11</b> Lacitos con tomate Filetes de merluza a la romana. Ensalada  Fruta fresca  Cena: verdura y carne blanca. Fruta	<b>12</b> Judías verdes con zanahoria Pollo asado con patatas  Fruta fresca  Cena: ensalada y pescado. Lácteo	<b>13</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa .  Yogur  Cena: sopa y tortilla francesa. Fruta	<b>14</b> Crema Vichyssoise Bacalao con pisto.  Fruta fresca  Cena: pollo y verdura. Lácteo	<b>15</b> Sopa de cocido con fideos Cocido completo ( Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Repollo rehogado ruta fresca  Cena: ternera y ensalada
<b>18</b> Macarrones con chorizo Merluza empanada con ensalada  Fruta fresca  Cena: carne blanca, verdura. Lácteo	<b>19</b> Lentejas estofadas Croquetas de jamón  Fruta fresca  Cena: Ternera , ensalada. Fruta	<b>20</b> Crema de calabaza Tortilla de patata con ensalada  Yogur  Cena: Pescado y verdura. Fruta	<b>21</b> Sopa maravilla de pollo Patel de carne  Fruta fresca  Cena: Huevo y verdura. Lácteo	<b>22</b>   <b>VACACIONES SEMANA SANTA</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

**MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALER-GIA/INTOLERANCIA:**

**INTOLERANCIA AL GLUTEN:**  
 Pasta sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

**ALERGIA AL PESCADO Y /O MARISCO**  
 Sustitución por pollo, cerdo o ternera.

**ALERGIA A LA PROTEI-NA LECHE DE VACA**  
 Alimentos libres de PLV

**ALERGIA AL HUEVO**  
 Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo

**ALERGIA A FRUTOS SECOS**  
 Elaboración de alimentos sin ningún fruto seco

**ALERGIA A SOJA**  
 Elaboración de los alimentos sin soja

El menú diario va acompaña-do de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

El aceite de oliva virgen para todos los guisos.  
 Alto oleico para freidoras.



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<b>1</b> Sopa de cocido desgrasada Pollo cocido , patata, zanahoria  Fruta fresca  Cena: Huevo y verdura. Lácteo
<b>4</b> Pasta blanca Merluza al horno  Fruta fresca	<b>5</b> Puré de patata Filete de pollo a la plancha  Fruta fresca	<b>6</b> Sopa de cocido desgrasada Pollo cocido , patata, zanahoria  Fruta fresca	<b>7</b> Crema de zanahoria Merluza al horno  Fruta fresca	<b>8</b> Arroz blanco Tortilla francesa  Fruta fresca
<b>11</b> Pasta blanca Merluza al horno  Fruta fresca	<b>12</b> Puré de zanahoria Pollo al horno  Fruta fresca	<b>13</b> Arroz con pollo  Fruta fresca	<b>14</b> Puré de patata Bacalao al horno  Fruta fresca	<b>15</b> Sopa de cocido desgrasada Pollo cocido , patata, zanahoria  Fruta fresca
<b>18</b> Pasta blanca Merluza al horno  Fruta fresca	<b>19</b> Arroz blanco Jamón york cocido.  Fruta fresca	<b>20</b> Crema zanahoria Tortilla francesa  Fruta fresca	<b>21</b> Sopa desgrasada Filete a la plancha  Fruta fresca	<b>22</b>  <b>VACACIONES SEMANA SANTA</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

**MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALER-GIA/INTOLERANCIA:**

**INTOLERANCIA AL GLUTEN:**  
Pasta sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

**ALERGIA AL PESCADO Y /O MARISCO**  
Sustitución por pollo, cerdo o ternera.

**ALERGIA A LA PROTEI-NA LECHE DE VACA**  
Alimentos libres de PLV

**ALERGIA AL HUEVO**  
Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo

**ALERGIA A FRUTOS SECOS**  
Elaboración de alimentos sin ningún fruto seco

**ALERGIA A SOJA**  
Elaboración de los alimentos sin soja

El menú diario va acompaña-do de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

El aceite de oliva virgen para todos los guisos.  
Alto oleico para freidoras.