

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 NO LECTIVO	4 Espagueti con salsa boloñesa Croquetas de bacalao con ensalada Fruta fresca Cena: Verduras y ternera . Lácteo	5 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Yogur Cena: Huevo y verdura. Fruta	6 Puré de verduras Escalope de pollo Fruta fresca Cena: Pescado y ensalada. Fruta	7 Arroz tres delicias Tortilla de patata con ensalada Fruta fresca Cena: Verduras y pescado. Lácteo
10 Margaritas con tomate y huevo Escalope de merluza Ensalada Fruta fresca Cena: Verdura,carne blanca.Lácteo	11 Judías verdes con zanahoria Albóndigas al horno con patatas Fruta fresca Cena: Ensalada y pescado. Lácteo	12 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Yogur Cena: Sopa y tortilla francesa. Fruta	13 Crema de calabacín Lomos de bacalao con pisto. Fruta fresca Cena: Pollo y verdura. Lácteo	14 Lentejas estofadas con verdura San Jacobo de jamón y queso Fruta fresca Cena: Ternera y ensalada. Fruta
17 Macarrones con chorizo Merluza al horno con ensalada Fruta fresca Cena: Carne blanca, verdura. Lácteo	18 Brócoli al horno con patata Pechuga Villaroy con ensalada Fruta fresca Cena: Ternera , ensalada. Fruta	19 Potaje de legumbre y verdura Tortilla de patata con ensalada Yogur Cena: Pescado y verdura. Fruta	20 Arroz con tomate Hamburguesa al horno con ensalada Fruta fresca Cena: Sopa de verdura y pollo. Lácteo	21 Lentejas estofadas con verdura Lomos de Bacalao con tomate Fruta fresca Cena: Ternera y ensalada. Lácteo
24 Pasta tiburón con salsa de tomate Filetes de merluza en salsa. Fruta fresca. Cena: Hamburguesa de pollo y verduras. Lácteo	25 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Fruta fresca Cena: Hervido de patata y pescado. Fruta	26 Judías verdes con zanahoria Tortilla francesa con ensalada Yogur Cena: Ternera a la plancha y ensalada. Fruta	27 Patatas con costillas Varitas de pescado con ensalada Fruta fresca Cena: Huevo y verdura. Lácteo	28 Paella de carne y verdura Ensalada completa Fruta fresca Cena: Pescado y verdura a la plancha. Fruta
31 Tallarines carbonara (Pr,Sec) Tomate (E.I) Escalope de merluza Fruta fresca Cena: verdura y carne blanca. Fruta				

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/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 PROTEINA 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 acompañado 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
3 Lentejas estofadas con verdura San Jacobo de jamón y queso Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	4 Espagueti con salsa boloñesa Croquetas de bacalao con ensalada Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	5 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Yogur Merienda: fruta y galletas	6 Puré de verduras Escalope de pollo Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	7 Arroz tres delicias Tortilla de patata con ensalada Fruta fresca Merienda: canapé y leche
10 Margaritas con tomate y huevo Escalope de merluza Ensalada Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	11 Judías verdes con zanahoria Albóndigas en salsa con patatas fritas. Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	12 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Yogur Merienda: fruta y galletas	13 Crema de calabacín Lomos de bacalao con pisto. Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	14 Lentejas con verdura San jacob de jamón y queso Fruta fresca Merienda: canapé y leche
17 Macarrones con chorizo Merluza al horno con ensalada Fruta fresca Merienda: Yogur y galletas	18 Brócoli al horno con patata Pechuga Villaroy con ensalada Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	19 Potaje de legumbre y verdura Tortilla de patata con ensalada Yogur Merienda: fruta y galletas	20 Arroz con tomate Hamburguesa al horno con ensalada Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	21 Lentejas estofadas con verdura Lomos de Bacalao con tomate Fruta fresca Merienda: canapé y leche
24 Pasta tiburón con salsa de tomate Filetes de merluza en salsa. Fruta fresca. Merienda: Yogur y galletas	25 Sopa de cocido con fideos Cocido completo (Garbanzos, carne, verdura, patata y zanahoria...) Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta	26 Judías verdes con zanahoria Tortilla francesa y ensalada Fruta fresca Merienda: fruta y galletas	27 Patatas con costillas Varitas de pescado con ensalada Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	28 Paella de carne y verdura Ensalada completa Fruta fresca Merienda: canapé y leche
31 Tallarines carbonara (Pr, Sec) tomate(E.I) Escalope de merluza Merienda: Yogur y galletas				

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/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 PROTEINA 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 LA SOJA

Elaboración de los alimentos sin soja

El menú diario va acompañado 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
3 NO LECTIVO	4 PASTA BLANCA MERLUZA AL HORNO Fruta fresca	5 SOPA DESGRASADA POLLO , PATATA, ZANAHORIA Fruta fresca	6 PURÉ DE PATATA POLLO A LA PLANCHA Fruta fresca	7 ARROZ BLANCO TORTILLA FRANCESA Fruta fresca
10 PASTA BLANCA MERLUZA AL HORNO Fruta fresca	11 PURÉ DE PATATA JAMON YORK COCIDO Fruta fresca	12 SOPA DESGRASADA POLLO , PATATA, ZANAHORIA Fruta fresca	13 PURÉ DE ZANAHORIA BACALAO AL HORNO Fruta fresca	14 ARROZ BLANCO TORTILLA FRANCESA Fruta fresca
17 PASTA BLANCA MERLUZA AL HORNO Fruta fresca	18 PATATA COCIDA POLLO A LA PLANCHA Fruta fresca	19 PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA Fruta fresca	20 ARROZ BLANCO JAMÓN YORK COCIDO Fruta fresca	21 PURÉ DE PATATA BACALAO AL HORNO Fruta fresca
24 PASTA BLANCA MERLUZA AL HORNO Fruta fresca.	25 SOPA DESGRASADA POLLO , PATATA, ZANAHORIA Fruta fresca	26 ARROZ BLANCO. TORTILLA FRANCESA Fruta fresca	27 PURÉ DE PATATA PESCADO AL HORNO Fruta fresca	28 ARROZ CON POLLO Fruta fresca
31 PASTA BLANCA MERLUZA AL HORNO Fruta fresca				

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/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 PROTEINA 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 acompañado 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
3 NO LECTIVO	4 PURÉ DE CALABAZA Y PESCADO Fruta fresca	5 PURÉ DE COCIDO Yogur	6 PURÉ DE VERDURAS Y POLLO Fruta fresca	7 PURÉ DE VERUDRA TERNERA Y HUEVO Fruta fresca
10 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	11 PURÉ DE JIDIA VERDE Y CARNE MIXTA Fruta fresca	12 PURÉ DE COCIDO Yogur	13 CREMA DE PUERRO Y PESCADO.. Fruta fresca	14 PURÉ DE LEGUMBRE Y HUEVO Fruta fresca
17 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	18 PURÉ DE BRÓCOLI Y POLLO Fruta fresca	19 PURÉ DE LEGUMBRE Y HUEVO Yogur	20 PURÉ DE PATATA Y CARNE MIXTA Fruta fresca	21 PURE DE LEGUMBRE Y PESCADO Fruta fresca
24 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca.	25 PURÉ DE COCIDO Fruta fresca	26 PURÉ DE JUDIA VERDE Y HUEVO Yogur	27 PURÉ DE PATATA Y CARNE DE CERDO Fruta fresca	28 PURÉ DE VERDURA Y POLLO Fruta fresca
31 PURE DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca				

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/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 PROTEINA 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 acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

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