MENÚ SUMMER CAMP JULIO 2025

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

MENÚ SUMMER CAMP "HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN" C.EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 **Arroz con tomate** **Albóndigas con patatas** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y ensalada. Fruta	**2** **Lentejas estofadas.** **Tortilla francesa con ensalada.** **Yogur** Cena: carne blanca con verduras. Fruta	**3** **Ensalada campera** **Merluza a la romana.** **Fruta fresca.** Cena: Ternera plancha con ensalada. **Lácteo**	**4** **Vichysoisse templada** **Croquetas de jamón con ensalada** **Fruta fresca.** Cena: Pescado con verdura. Fruta
7 **Ensalada de pasta** **Salchichas de pollo al horno** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y verdura. Lácteo	**8** **Puré de calabaza** **Filete de merluza** **Fruta fresca** Cena: Pavo a la plancha y ensalada.	**9** **Ensalada de legumbre** **Tortilla de patata con ensalada** **Yogur.** Cena: Ternera con ensalada. Fruta	**10** **Paella de carne y verdura** **Ensalada completa.** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y verdura. Lácteo	**11** **Coliflor gratinada** **Filete de pollo empanado con patatas** **Fruta fresca.** Cena: Arroz con verdura. Fruta.
14 **Pasta tiburón con tomate.** **San jacobo de jamón york y queso.** **Fruta fresca.** Cena: Tortilla francesa y verdura. Fruta	**14** **Brócoli al vapor** **Tortilla francesa con ensalada** **Fruta fresca** Cena: Pescado, ensalada. Fruta	**16** **Gazpacho** **Pollo asado con patatas** **Yogur.** Cena: Ternera a la plancha y ensalada. Fruta	**17** **Ensalada campera.** **Merluza al horno** **Fruta fresca.** Cena: Ensalada y carne blanca. Fruta	**18** **Arroz con tomate** **Huevos fritos** **Fruta fresca.** Cena: pescado con verduras. Fruta
21 **Tallarines al ajillo** **Croquetas de bacalao** **Ensalada.** **Fruta fresca** Cena.: Carne blanca ensalada. Fruta	**22** **Arroz tres delicias** **Hamburguesa y patatas** **Fruta fresca.** Cena: verdura con ternera. Lácteo	**23** **Lentejas con verdura.** **Huevos cocidos con pisto** **Yogur.** Cena.: Pescado y ensalada. Fruta	**24** **Judías verdes con zanahoria** **Salmón al limón con patata asada** **Fruta fresca**	**25** **FESTIVO**
28 **Menú especial**	**29** **Macarrones con chorizo** **Merluza al horno** **Fruta fresca**	**30** **Ensalada campera** **Escalope de pollo** **Yogur**	**31** **Paella de carne y verdura** **Ensalada completa.** **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, siendo éste una vez por semana **integral.**

Las frutas son frescas y de temporada.

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

Menú valorado por el servicio de asesoramiento nutricional del menú escolar de la Consejería de la Comunidad de Madrid.

Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE SANIDAD

MENÚ NURSERY JULIO 2025

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 **Arroz con tomate** **Albóndigas con patatas** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y ensalada. Fruta	**2** **Lentejas estofadas.** **Tortilla francesa con ensalada.** **Yogur** Cena: carne blanca con verduras. Fruta	**3** **Ensalada campera** **Merluza a la romana.** **Fruta fresca.** Cena: Ternera plancha con ensalada. **Lácteo**	**4** **Vichysoisse templada** **Croquetas de jamón con ensalada** **Fruta fresca.** Cena: Pescado con verdura. Fruta
7 **Ensalada de pasta** **Salchichas de pollo al horno** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y verdura. Lácteo	**8** **Puré de calabaza** **Filete de merluza** **Fruta fresca** Cena: Pavo a la plancha y ensalada.	**9** **Ensalada de legumbre** **Tortilla de patata con ensalada** **Yogur.** Cena: Ternera con ensalada. Fruta	**10** **Paella de carne y verdura** **Ensalada completa.** **Fruta fresca.** Cena: Pescado y verdura. Lácteo	**11** **Coliflor gratinada** **Filete de pollo empanado con patatas** **Fruta fresca.** Cena: Arroz con verdura. Fruta.
14 **Pasta tiburón con tomate.** **San jacobo de jamón york y queso.** **Fruta fresca.** Cena: Tortilla francesa y verdura. Fruta	**14** **Brócoli al vapor** **Tortilla francesa con ensalada** **Fruta fresca** Cena: Pescado, ensalada. Fruta	**16** **Gazpacho** **Pollo asado con patatas** **Yogur.** Cena: Ternera a la plancha y ensalada. Fruta	**17** **Ensalada campera.** **Merluza al horno** **Fruta fresca.** Cena: Ensalada y carne blanca. Fruta	**18** **Arroz con tomate** **Huevos fritos** **Fruta fresca.** Cena: pescado con verduras. Fruta
21 **Tallarines al ajillo** **Croquetas de bacalao** **Ensalada.** **Fruta fresca** Cena.: Carne blanca ensalada. Fruta	**22** **Arroz tres delicias** **Hamburguesa y patatas** **Fruta fresca.** Cena: verdura con ternera. Lácteo	**23** **Lentejas con verdura.** **Huevos cocidos con pisto** **Yogur.** Cena.: Pescado y ensalada. Fruta	**24** **Judías verdes con zanahoria** **Salmón al limón con patata asada** **Fruta fresca**	**25** **FESTIVO**
28 **Menú especial**	**29** **Macarrones con chorizo** **Merluza al horno** **Fruta fresca**	**30** **Ensalada campera** **Escalope de pollo** **Yogur**	**31** **Paella de carne y verdura** **Ensalada completa.** **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.

Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Menú valorado por el servicio de asesoramiento nutricional del menú escolar de la Consejería de la Comunidad de Madrid