

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 VACACIONES	2 VACACIONES	3 VACACIONES	4 VACACIONES	5 VACACIONES
8 Pasta tiburón con tomate. Filete de merluza al horno con ensalada Fruta fresca Cena: ternera con verduras Lácteo	9 Ensalada campera Salchichas de pollo al horno con ensalada de lechuga Fruta fresca Cena: Sopa y pescado. Fruta	10 Paella de carne y verduras Ensalada de lechuga, tomate, maíz, y zanahoria rallada Yogur Cena: Tortilla de queso con verduras. Fruta	11 Puré de calabaza Bacalao al horno con pisto Fruta fresca Cena: Carne blanca y ensalada. Lácteo	12 Judías verdes con zanahoria Croquetas de jamón con ensalada Fruta fresca Cena: Pescado y verdura. Fruta
15 Tallarines con queso y tomate casero Filete de Merluza en salsa con zanahoria Fruta fresca Cena: Verduras y carne blanca. Lácteo	16 Crema de puerro Hamburguesa mixta con ensalada Fruta fresca Cena: Consomé y tortilla francesa. Fruta	17 Brócoli al horno Tortilla de patata con ensalada Yogur Cena: Pavo y verduras. Lácteo	18 Arroz tres delicias Filete de pechuga empanada Fruta fresca Cena: pescado y ensalada Fruta	19 Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa con champiñón Fruta fresca Cena: Pizza casera. Lácteo
22 Macarrones con chorizo Varitas de pescado y ensalada. Fruta fresca Cena: Sopa de verdura y pavo. Fruta	23 Puré de calabacín Pollo asado con patatas fritas Fruta fresca Cena: pescado con ensalada. Lácteo	24 Cocido completo (sopa , garbanzos, morcillo, chorizo, jamón y repollo) Yogur Cena: tortilla francesa con pavo . Lácteo	25 Judías verdes con zanahoria Filete de merluza a la romana con ensalada. Fruta fresca Cena: ternera con hortalizas. Fruta	26 Paella de carne y verdura. Ensalada de lechuga, tomate, maíz, y zanahoria rallada. Fruta fresca. Cena: verdura cocida y pechuga de pollo.
29 Espagueti con salsa boloñesa Croquetas de bacalao Fruta fresca Cena: Pollo y con arroz. Fruta	30 Brócoli al horno con patata Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca Cena: pescado al horno con patata cocida. lácteo			

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 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
1 VACACIONES	2 VACACIONES	3 VACACIONES	4 VACACIONES	5 VACACIONES
8 Pasta blanca Pescado al horno Fruta fresca	9 Puré de patata Jamón york cocido Fruta fresca	10 Arroz con pollo Fruta fresca	11 Puré de zanahoria Pescado al horno Fruta fresca	12 Arroz blanco Filete pollo plancha Fruta fresca
15 Pasta blanca Pescado al horno Fruta fresca	16 Puré de patata Hamburguesa mixta al horno Fruta fresca	17 Puré de zanahoria Tortilla francesa Fruta fresca	18 Arroz blanco Filete de pollo a la plancha Fruta fresca	19 Puré de patata y zanahoria Jamón york cocido Fruta fresca
22 Pasta blanca Pescado al horno Fruta fresca	23 Puré de patata Pollo al horno Fruta fresca	24 Sopa desgrasada Carne blanca, ternera, patata y zanahoria Fruta fresca	25 Puré de zanahoria Pescado al horo Fruta fresca	26 Arroz con pollo Fruta fresca.
29 Pasta blanca Pescado al horno Fruta fresca	30 Arroz blanco Tortilla francesa Fruta fresca			

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 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 tempora- da.

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
<p>1</p>	<p>2 Macarrones con salsa de tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta</p>	<p>3 Ensalada campera Croquetas de jamón Yogur Merienda: Fruta y galletas</p>	<p>4 Puré de calabaza Tortilla de patata con ensalada Fruta fresca Merienda : Yogur y fruta</p>	<p>5 Sopa de fideo Pollo al chilindrón con patatas Fruta fresca Merienda: canapé y leche</p>
<p>8 Pasta tiburón con tomate. Filete de merluza al horno con ensalada Fruta fresca Merienda: yogur y galletas</p>	<p>9 Ensalada campera Salchichas de pollo al horno con ensalada de lechuga Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta</p>	<p>10 Paella de carne y verduras Ensalada de lechuga, tomate, maíz, y zanahoria rallada Yogur Merienda: Fruta y galletas</p>	<p>11 Puré de calabaza Bacalao al horno con pisto de verduras Fruta fresca Merienda : Yogur y fruta</p>	<p>12 Judías verdes con patata Croquetas de jamón con ensalada. Fruta fresca Merienda: canapé y leche</p>
<p>15 Tallarines con queso y tomate casero Filete de Merluza en salsa con zanahoria Fruta fresca Merienda: yogur y galletas</p>	<p>16 Crema de puerro Hamburguesa mixta con ensalada Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta</p>	<p>17 Brócoli al horno Tortilla de patata con ensalada Yogur Merienda: Fruta y galletas</p>	<p>18 Arroz tres delicias Filete de pechuga empanada Fruta fresca Merienda : Yogur y fruta</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa con champiñón Fruta fresca Merienda: canapé y leche</p>
<p>22 Macarrones con chorizo Varitas de pescado y ensalada. Fruta fresca Merienda: yogur y galletas</p>	<p>23 Puré de calabacín Pollo asado con patatas fritas Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta</p>	<p>24 Cocido completo (sopa , garbanzos, morcillo, chorizo, jamón y repollo) Yogur Merienda: Fruta y galletas</p>	<p>25 Judías verdes con zanahoria Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta fresca Merienda : Yogur y fruta</p>	<p>26 Paella de carne y verdura. Ensalada de lechuga, tomate, maíz, y zanahoria rallada. Fruta fresca. Merienda: canapé y leche</p>
<p>29 Espaguetti con salsa boloñesa Croquetas de bacalao Fruta fresca Merienda: yogur y galletas</p>	<p>30 Brócoli al horno con patata Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca Merienda: Macedonia de fruta</p>			

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

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 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
1 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	2 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	3 PURE DE TERNERA CON VERDURAS Yogur	4 PURÉ DE CALABAZA Y HUEVO Fruta fresca	5 PURE DE ZANAHORIA CON POLLO Fruta fresca
8 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	9 CREMA DE CALABACIN CON POLLO Fruta fresca	10 PURE VERDURA Y TERNERA Yogur	11 PURÉ DE CALABAZA CON PESCADO Fruta fresca	12 PURÉ DE JUDIAS VERDES CON HUEVO Fruta fresca
15 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	16 CREMA DE PUERRO CON TERNERA Fruta fresca	17 PURÉ DE BRÓCOLI Y HUEVO Yogur	18 PURÉ DE VERDURA CON TERNERA. Fruta fresca	19 PURÉ DE LEGUMBRE CON PESCADO Fruta fresca
22 PURÉ DE VERDURA Y PESCADO Fruta fresca	23 PURÉ DE CALABACÍN Y POLLO Fruta fresca	24 PURÉ DE COCIDO Yogur	25 PURÉ DE JUDIAS VERDES CON PESCADO. Fruta fresca	26 PURÉ DE CALABAZA Y POLLO Fruta fresca.
29 PURÉ DE VERDURAS Y PESCADO Fruta fresca	30 CREMAS DE BROCOLI CON HUEVO Fruta fresca			

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN

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 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.