

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1</b> Macarrones con chorizo 1,4,6 Filete de merluza enharinada con ensalada de lechuga y zanahoria . 1,4,14 Fruta fresca. Merienda: yogur y galletas	<b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz. 4 Fruta fresca Merienda: macedonia de fruta	<b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pechuga de pollo con ensalada. 1 Yogur 5	<b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz 14 Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	<b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata al horno con pimentón. 2,6,8 Fruta fresca. Merienda: canapé y leche
<b>8</b> Espagueti con carne y salsa de tomate 1,4,6 Lomos de bacalao con ensalada 14 Fruta fresca. Merienda: yogur y galletas	<b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate. 4 Fruta fresca. Merienda: macedonia de fruta	<b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.1,8 Yogur. 5 Merienda: fruta y galletas	<b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) 4,14 Fruta fresca. Merienda: yogur y fruta	<b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada. 1,14 Fruta fresca. Merienda: canapé y leche
<b>15</b> Espirales con salsa de tomate y huevo 1,4,6 Filete de merluza en salsa verde con guisantes. 1,14 Fruta fresca. Merienda: yogur y galletas	<b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Tortilla de patata con ensalada. 2 Fruta fresca Merienda: macedonia de fruta	<b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas. Yogur. 5 Merienda: fruta y galletas	<b>18</b> Arroz tres delicias 1,4,5, Lomitos de bacalao con pisto de verduras. 1,14 Fruta fresca. Merienda: yogur y fruta	<b>19</b> Pastel de carne 5 Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) 4,14 Fruta fresca. Merienda: canapé y leche
<b>22</b> FIESTA LOCAL	<b>23</b> FIESTA LOCAL	<b>27</b> Ensalada de pasta Escalope de merluza con ensalada Fruta fresca Merienda: fruta y galletas	<b>28</b> Paella de carne y verduras Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	<b>29</b> Judías verdes con zanahoria Pollo en pepitoria con arroz Fruta fresca Merienda: macedonia de fruta

### 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 dos veces por semana **integral**.

Las frutas son frescas y de temporada.

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



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1</b> Macarrones con chorizo 1,4,6 Merluza enharinada con ensalada de lechuga y zanahoria . 1,4,14 Fruta fresca. Cena: Verdura, carne blanca. Lácteo	<b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz. 4 Fruta fresca Cena: Pescado y ensalada. Fruta	<b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada. 1 Yogur 5 Cena: Tortilla francesa y ensalada. Fruta	<b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz. 14 Fruta fresca Cena: ternera con verdura. Lácteo	<b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada 2,6,8 Fruta fresca. Cena: merluza a la plancha con ensalada. lácteo
<b>8</b> Espagueti con carne y salsa de tomate 1,4,6 Lomos de bacalao con ensalada 14 Fruta fresca. Cena: Carne blanca con verdura	<b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate. 4 Fruta fresca. Cena: Pescado y hortalizas. Lácteo.	<b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.1,8 Yogur. 5 Cena: Tortilla francesa de queso con ensalada.	<b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) 4,14 Fruta fresca. Cena: Pescado y verdura. Lácteo	<b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada. 1,14 Fruta fresca. Cena: Ternera con arroz. Lácteo
<b>15</b> Espirales con salsa de tomate y huevo 1,4,6 Filete de merluza en salsa verde con guisantes. 1,14 Fruta fresca. Cena: Filete de pavo y verdura. Fruta	<b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Tortilla de patata con ensalada. 2 Fruta fresca Cena: Ternera a la plancha, ensalada. Fruta	<b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas. Yogur. 5 Cena: Hervido de pescado y patata. Fruta	<b>18</b> Arroz tres delicias 1,4,5, Lomitos de bacalao con pisto de verduras. 1,14 Fruta fresca. Cena: Ensalada y carne blanca. Fruta	<b>19</b> Pastel de carne 5 Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) 4,14 Fruta fresca. Cena: pescado con verduras. Fruta
<b>22</b> VACACIONES	<b>23</b> VACACIONES	<b>27</b> VACACIONES	<b>28</b> VACACIONES	<b>29</b> VACACIONES

### 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 dos veces por semana **integral**.

Las frutas son frescas y de temporada.

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



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1</b> Pasta blanca Pescado al horno  Fruta fresca.	<b>2</b> Puré de zanahoria Tortilla francesa  Fruta fresca	<b>3</b> Arroz blanco Filete de pollo a la plancha.  Fruta fresca.	<b>4</b> Puré de patata Bacalao al horno  Fruta fresca	<b>5</b> Arroz blanco Hamburguesa al horno  Fruta fresca.
<b>8</b> Pasta blanca Pescado al horno  Fruta fresca.	<b>9</b> Pure de patata y zanahoria Tortilla francesa  Fruta fresca.	<b>10</b> Arroz blanco Jamón york cocido  Fruta fresca	<b>11</b> Arroz con pollo  Fruta fresca.	<b>12</b> Puré de patata Filete de merluza al horno  Fruta fresca.
<b>15</b> Pasta blanca Pescado al horno  Fruta fresca.	<b>16</b> Crema de zanahoria Tortilla francesa  Fruta fresca	<b>17</b> Pollo al horno con patata cocida  Fruta fresca	<b>18</b> Arroz blanco Lomitos de bacalao al horno  Fruta fresca.	<b>19</b> Puré de patata Jamón york cocido  Fruta fresca.
<b>22</b>   VACACIONES	<b>23</b>   VACACIONES	<b>27</b>   VACACIONES	<b>28</b>   VACACIONES	<b>29</b>   VACACIONES

**MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/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 dos veces por semana **integral**.

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> Macarrones con chorizo Escalope de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria .  Fruta fresca.	<b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca	<b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada.  Yogur	<b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz  Fruta fresca	<b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada.  Fruta fresca.
<b>8</b> Espagueti con carne y salsa de tomate Lomos de bacalao con ensalada  Fruta fresca.	<b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.	<b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.	<b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.	<b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada.  Fruta fresca.
<b>15</b> Espirales con salsa de tomate y huevo Filete de merluza en salsa verde con guisantes. Fruta fresca.	<b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Tortilla de patata con ensalada. 2  Fruta fresca	<b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.	<b>18</b> Arroz tres delicias Lomitos de bacalao con pisto de verduras.  Fruta fresca.	<b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.
<b>22</b>   VACACIONES	<b>23</b>   VACACIONES	<b>27</b>   VACACIONES	<b>28</b>   VACACIONES	<b>29</b>   VACACIONES

**MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/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 dos veces por semana **integral**.

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
<p><b>1</b> Macarrones con chorizo Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria .  Fruta fresca.</p>	<p><b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca</p>	<p><b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada. 1  Yogur</p>	<p><b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz  Fruta fresca</p>	<p><b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada  Fruta fresca.</p>
<p><b>8</b> Pasta con carne y salsa de tomate Lomos de bacalao con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.</p>	<p><b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.</p>	<p><b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada.  Fruta fresca.</p>
<p><b>15</b> Pasta con salsa de tomate y huevo Filete de merluza en salsa verde con guisantes.  Fruta fresca.</p>	<p><b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Tortilla de patata con ensalada.  Fruta fresca</p>	<p><b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.</p>	<p><b>18</b> Arroz tres delicias Lomitos de bacalao con pisto de verduras.  Fruta fresca.</p>	<p><b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.</p>
<p><b>22</b>   VACACIONES</p>	<p><b>23</b>   VACACIONES</p>	<p><b>27</b>   VACACIONES</p>	<p><b>28</b>   VACACIONES</p>	<p><b>29</b>   VACACIONES</p>

**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 dos veces por semana **integral**.

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
<p><b>1</b> Macarrones con chorizo Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria  Fruta fresca.</p>	<p><b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Ternera a la plancha con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca</p>	<p><b>3</b> Arroz con tomate Filete de pollo con ensalada. 1  Yogur</p>	<p><b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz  Fruta fresca</p>	<p><b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada  Fruta fresca.</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa boloñesa Lomos de bacalao con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>9</b> Lentejas estofadas Pechuga de pollo con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.</p>	<p><b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,zanahoria, maíz,atún) Fruta fresca.</p>	<p><b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada.  Fruta fresca.</p>
<p><b>15</b> Pasta con salsa de tomate Filete de merluza en salsa verde con guisantes.  Fruta fresca.</p>	<p><b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Cinta de lomo a la plancha con ensalada.  Fruta fresca</p>	<p><b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.</p>	<p><b>18</b> Arroz tres delicias Lomitos de bacalao con pisto de verduras.  Fruta fresca.</p>	<p><b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,zanahoria, maíz,atún) Fruta fresca.</p>
<p><b>22</b>   VACACIONES</p>	<p><b>23</b>   VACACIONES</p>	<p><b>27</b>   VACACIONES</p>	<p><b>28</b>   VACACIONES</p>	<p><b>29</b>   VACACIONES</p>

**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 dos veces por semana **integral**.

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
<p><b>1</b> Macarrones con chorizo Filete de merluza enharinado con ensalada de lechuga y zanahoria .  Fruta fresca.</p>	<p><b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca</p>	<p><b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada.  Yogur</p>	<p><b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz  Fruta fresca</p>	<p><b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada  Fruta fresca.</p>
<p><b>8</b> Espagueti con carne y salsa de tomate. Lomos de bacalao con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.</p>	<p><b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.</p>	<p><b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada.  Fruta fresca.</p>
<p><b>15</b> Espirales con salsa de tomate y huevo Filete de merluza en salsa verde con guisantes. Fruta fresca.</p>	<p><b>16</b> Crema de patata Tortilla de patata con ensalada.  Fruta fresca</p>	<p><b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.</p>	<p><b>18</b> Arroz tres delicias Lomitos de bacalao con pisto de verduras.  Fruta fresca.</p>	<p><b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maiz,atún) Fruta fresca.</p>
<p><b>22</b>   VACACIONES</p>	<p><b>23</b>   VACACIONES</p>	<p><b>27</b>   VACACIONES</p>	<p><b>28</b>   VACACIONES</p>	<p><b>29</b>   VACACIONES</p>

**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 dos veces por semana **integral**.

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
<p><b>1</b> Macarrones con chorizo Filete de merluza enharinado con ensalada de lechuga y zanahoria .  Fruta fresca.</p>	<p><b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca</p>	<p><b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada.  Yogur</p>	<p><b>4</b> Crema de calabaza Lomos de bacalao con tomate y arroz  Fruta fresca</p>	<p><b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada. Fruta fresca</p>
<p><b>8</b> Macarrones carne y salsa de tomate Lomos de bacalao con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.</p>	<p><b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maíz,atún) Fruta fresca.</p>	<p><b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de merluza al horno con ensalada.  Fruta fresca.</p>
<p><b>15</b> Macarrones con salsa de tomate y huevo Filete de merluza en salsa verde con guisantes. Fruta fresca.</p>	<p><b>16</b> Crema de vichyssoise 5 Tortilla de patata con ensalada.  Fruta fresca</p>	<p><b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.</p>	<p><b>18</b> Arroz tres delicias Lomitos de bacalao con pisto de verduras.  Fruta fresca.</p>	<p><b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maíz,atún) Fruta fresca.</p>
<p><b>22</b>   VACACIONES</p>	<p><b>23</b>   VACACIONES</p>	<p><b>27</b>   VACACIONES</p>	<p><b>28</b>   VACACIONES</p>	<p><b>29</b>   VACACIONES</p>

**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 dos veces por semana **integral**.

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
<p><b>1</b> Macarrones con chorizo Filete de ternera con ensalada de lechuga y zanahoria .  Fruta fresca.</p>	<p><b>2</b> Lentejas estofadas con verdura Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.  Fruta fresca</p>	<p><b>3</b> Arroz con tomate Escalope de pollo con ensalada.  Yogur</p>	<p><b>4</b> Crema de calabaza Cinta de lomo con arroz  Fruta fresca</p>	<p><b>5</b> Brócoli al vapor Hamburguesa al horno con patata asada  Fruta fresca.</p>
<p><b>8</b> Espagueti con carne y salsa de tomate 1,4,6 Pechuga a la plancha con ensalada con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>9</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate.  Fruta fresca.</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria y arroz.  Yogur.</p>	<p><b>11</b> Paella de carne y verdura Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maíz,) Fruta fresca.</p>	<p><b>12</b> Judías verdes con zanahoria Filete de ternera con ensalada.  Fruta fresca.</p>
<p><b>15</b> Espirales con salsa de tomate y huevo Cinta de lomo con guisantes.  Fruta fresca</p>	<p><b>16</b> Crema de vichyssoise Tortilla de patata con ensalada.  Fruta fresca</p>	<p><b>17</b> Ensalada campera Pollo asado con patatas.  Yogur.</p>	<p><b>18</b> Arroz tres delicias Ternera a la plancha con ensalada  Fruta fresca.</p>	<p><b>19</b> Pastel de carne Ensalada completa (lechuga,tomate,huevo,zanahoria, maíz) Fruta fresca.</p>
<p><b>22</b>   VACACIONES</p>	<p><b>23</b>   VACACIONES</p>	<p><b>27</b>   VACACIONES</p>	<p><b>28</b>   VACACIONES</p>	<p><b>29</b>   VACACIONES</p>

**MENU MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/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 dos veces por semana **integral**.

Las frutas son frescas y de temporada.

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