MENÚ MARZO 2024 NURSERY 1

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 **Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
4 **Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**5** **Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**6** **Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**7** **Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**8** **Puré de verdura con huevo Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
11 **Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**12** **Puré de verdura con pollo Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**13** **Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**14** **Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**15** **Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
18 **Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**19** **Puré de verdura con huevo/ Menú infantil** **Yogur** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**20** **Puré de verdura con pescado/ Menú infantil** **Yogur** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**21** FIESTA LOCAL	**22** DÍA NO LECTIVO
25 **Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	**26** **Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	27 **Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.** **Yogur.** Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	28 DÍA FESTIVO	29 DÍA FESTIVO

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.

Aceite de oliva para todos los guisos y ensaladas.

Aceite de girasol para freidoras.

MENÚ MARZO 2024 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 **Patatas estofadas con magro.** **Empanadillas de atún con menestra.** **Fruta fresca.** Merienda: Leche con galletas
4 **Guisantes con Bacon.** **Filetes rusos en salsa de tomate.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**5** **Arroz con tomate.** **Pescado a la romana con ensalada** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**6** **Crema de calabaza.** **Salchichas de pollo con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**7** **Pasta rehogada.** **Albóndigas de pescado con ensalada.** **Yogur.** Merienda: Fruta y leche	**8** **Judías estofadas con verduras.** **Tortilla de chorizo con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Leche con galletas
11 **Arroz con tomate.** **Pechuga Villaroy con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**12** **Pasta con tomate.** **Pescado al horno con menestra.** **Yogur.** Merienda: Fruta y leche	**13** **Crema de calabacín.** **Albóndigas a la jardinera.** **Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).** Merienda: Fruta y leche	**14** **Patatas estofadas con pollo.** **Pescado con pisto.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**15** **Lentejas estofadas con verduras.** **Pavo en salsa con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Leche con galletas
18 **Judías verdes con patata.** **Mini hamburguesas en salsa de tomate.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**19** **Arroz con garbanzos.** **Croquetas con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**20** **Pasta con tomate.** **Pescado en salsa verde con guisantes.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	**21** FIESTA LOCAL	**22** DÍA NO LECTIVO
25 **Crema de verduras.** **Tortilla francesa con pisto.** **Yogur.** Merienda: Fruta y leche	**26** **Paella de verduras.** **Pescado a la romana con ensalada.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	27 **Macarrones con tomate.** **Albóndigas de ternera a la jardinera.** **Fruta fresca.** Merienda: Fruta y leche	28 DÍA FESTIVO	29 DÍA FESTIVO

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.

Aceite de oliva para todos los guisos y ensaladas.

Aceite de girasol para freidoras.