

MENÚ ABRIL 2024 NURSERY 1

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 DÍA NO LECTIVO	2 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	3 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	4 Puré de verdura con pollo/ 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
8 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	9 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	10 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	11 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	12 Puré de verdura con huevo 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	16 Puré de verdura con pollo Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	17 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	18 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	19 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil
22 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	23 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	24 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	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
29 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil	30 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil			

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

MENÚ 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 MARI-SKO
Sustitución por pollo, cerdo o ternera.

ALERGIA A LA PROTEÍNA 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 ABRIL 2024 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 DÍA NO LECTIVO	2 Arroz con tomate Pescado a la romana con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Lasaña de verduras. Yogur	3 Patatas a la riojana Filetes rusos en salsa de tomate Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Sopa de verduras y pescado. Fruta	4 Crema de calabaza Salchichas de pollo con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y empanada. Fruta	5 Coditos con tomate Albóndigas de pescado con menestra Yogur Merienda: Leche con galletas Cena: Sopa de ave y tortilla. Fruta
8 Guisantes con bacon Pechuga villaroy con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pescado. Fruta	9 Macarrones con tomate. Pescado al horno con menestra Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Ensalada mixta y pollo. Fruta	10 Judías blancas estofadas Pavo en salsa con arroz Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pescado. Yogur.	11 Crema de verduras Tortilla de chorizo con ensalada Yogur Merienda: Fruta y leche Cena: Empanada y pavo. Fruta.	12 Arroz con tomate Pollo asado al limón con ensalada Fruta en su jugo (sin azúcar añadido) Merienda: Leche con galletas Cena: Verdura y pescado. Yogur
15 Paella de verduras Cordón bleu con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Ensalada y empanada. Fruta	16 Coditos en salsa napolitana Pescado al horno con ensalada Yogur Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pollo. Fruta	17 Patatas estofadas con magro Tortilla francesa con pisto Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Sopa y pescado. Yogur	18 Lentejas estofadas Carne en salsa con zanahoria baby Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pescado. Fruta	19 Crema de calabacín Pollo empanado con ensalada Fruta fresca Merienda: Leche con galletas Cena: Ensalada mixta y empanada. Fruta
22 Tricolor de verduras Merluza a la romana con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Sopa y tortilla. Fruta	23 Arroz con tomate Albóndigas en salsa con menestra Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pescado. Yogur	24 Crema de calabaza Pollo a la plancha con pisto Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Lasaña de verduras. Fruta	25 Judías pintas estofadas Tortilla francesa con ensalada Yogur Merienda: Fruta y leche Cena: Puré patata y pescado. Fruta	26 Lazos con tomate Pescado en salsa verde con guisantes Fruta fresca Merienda: Leche con galletas Cena: Verdura y pollo. Fruta
29 Fideuá Croquetas con ensalada Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Verdura y pescado. Yogur	30 Garbanzos estofados con chorizo Tortilla francesa con patatas fritas Fruta fresca Merienda: Fruta y leche Cena: Sopa y pollo. Yogur			

**MENÚ 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 MARI-
RISCO**
Sustitución por pollo, cerdo o ternera.

**ALERGIA A LA PROTEÍNA 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.