

# MENÚ SEPTIEMBRE 2024 NURSERY 1

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p>3</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>4</p> <p><b>Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>5</p> <p><b>Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>6</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>
<p>9</p> <p><b>Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>10</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil</b></p> <p><b>Yogur</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>11</p> <p><b>Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>12</p> <p><b>Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>13</p> <p><b>Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>
<p>16</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>17</p> <p><b>Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>18</p> <p><b>Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>19</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>20</p> <p><b>Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>
<p>23</p> <p><b>Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>24</p> <p><b>Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>25</p> <p><b>Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>26</p> <p><b>Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>	<p>27</p> <p><b>Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>
<p>30</p> <p><b>Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.</b></p> <p><b>Yogur.</b></p> <p>Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.</p>				

**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.

# MENÚ SEPTIEMBRE 2024 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 años)

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p>3</p> <p><b>Pasta con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada. Pollo. Fruta.</p>	<p>4</p> <p><b>Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.</p>	<p>5</p> <p><b>Arroz con verduras. Ragout de pollo en salsa. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada. Ternera. Lácteo.</p>	<p>6</p> <p><b>Crema de verduras. Merluza al horno con pisto. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura. Tortilla. Fruta.</p>
<p>9</p> <p><b>Guisantes con jamón Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Pollo. Lácteo.</p>	<p>10</p> <p><b>Fideuá. Tortilla francesa con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).</b></p> <p>Merienda; Fruta y leche. Cena: Ensalada. Pescado. Fruta.</p>	<p>11</p> <p><b>Arroz con tomate. Merluza a la romana con brócoli. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda; Fruta y leche. Cena: Sándwich mixto. Fruta.</p>	<p>12</p> <p><b>Crema de calabacín. Ragout de pollo con patatas fritas. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Tortilla. Fruta.</p>	<p>13</p> <p><b>Pasta con tomate. Merluza con pisto. Yogur.</b></p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Ensalada. Empanada. Fruta.</p>
<p>16</p> <p><b>Tricolor de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Pescado. Lácteo.</p>	<p>17</p> <p><b>Crema de calabaza. San Jacobo con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa. Huevos rellenos. Fruta.</p>	<p>18</p> <p><b>Judías blancas con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.</p>	<p>19</p> <p><b>Arroz caldoso. Merluza con pisto. Yogur.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, Pollo. Fruta.</p>	<p>20</p> <p><b>Crema de verduras. Salchichas de pollo al horno con arroz. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido)</b></p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Pizza vegetal. Fruta.</p>
<p>23</p> <p><b>Fideua. Merluza a la romana con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Empanada. Lácteo.</p>	<p>24</p> <p><b>Garbanzos estofados con verduras. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa. Pescado. Fruta.</p>	<p>25</p> <p><b>Arroz con tomate. Pollo en pepitoria con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.</p>	<p>26</p> <p><b>Pasta rehogada. Merluza en salsa con pimientos del piquillo. Yogur.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada. Pollo. Fruta.</p>	<p>27</p> <p><b>Crema de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura. Pescado. Lácteo.</p>
<p>30</p> <p><b>Arroz con tomate. Empanadillas de atún con ensalada. Fruta fresca.</b></p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura. Tortilla. Lácteo.</p>				

HUMANITAS  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

**MENÚ 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 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.