

MENÚ JUNIO 2025 NURSERY 1

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	3 Puré de verdura con huevo/ 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 huevo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	6 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
9 Puré de verdura con pollo/ 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 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 pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
16 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	17 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	18 Puré de verdura con ternera/ 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.
23 NO LECTIVO	24 FIESTA LOCAL	25 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	26 Puré de verdura con pescado/ 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.
30 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.				

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 MARRISCO:
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 JUNIO 2025 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2 Judías verdes con patatas. Merluza a la romana con ensalada.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, pollo y fruta.</p>	<p>3 Coditos con tomate. Tortilla francesa con menestra.</p> <p>Yogur.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pescado y fruta.</p>	<p>4 Arroz con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, huevos rellenos y fruta.</p>	<p>5 Crema de verduras. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Puré de patata, pescado y fruta.</p>	<p>6 Puré de patata. Ragout de pollo con arroz pilaf. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).</p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura, hamburguesa y fruta.</p>
<p>9 Arroz con alcachofas. Merluza a la romana con ensalada.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, conejo y lácteo.</p>	<p>10 Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata con ensalada.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verduras, pescado y fruta.</p>	<p>11 Coditos en salsa de tomate. Merluza en salsa con pimientos del piquillo. Yogur.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, pollo y fruta.</p>	<p>12 Crema de verduras. Salchichas de pollo al horno con ensalada. Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Lasaña y fruta.</p>	<p>13 Judías verdes rehogadas con beicon. Albóndigas a la jardinera.</p> <p>Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).</p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura, pescado y fruta.</p>
<p>16 Arroz con tomate. Nuggets de pollo con menestra.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, pescado y fruta.</p>	<p>17 Ensalada de garbanzos. Tortilla francesa con patatas fritas.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, empanada y fruta.</p>	<p>18 Patatas estofadas con magro. Empanadillas de atún con menestra. Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pescado y fruta.</p>	<p>19 Macarrones en salsa napolitana. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Gazpacho, tortilla y fruta.</p>	<p>20</p> <p>MENÚ FIN DE CURSO</p> <p>Merienda: Leche con galletas.</p>
<p>23</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>24</p> <p>FIESTA LOCAL</p>	<p>25 Arroz con tomate. Albóndigas a la jardinera.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pollo y fruta.</p>	<p>26 Macarrones con tomate. Merluza a la romana con ensalada.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, hamburguesa y fruta.</p>	<p>27 Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada.</p> <p>Yogur.</p> <p>Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura, pescado, fruta.</p>
<p>30 Judías verdes con patata. Ragout de pollo al chilindrón.</p> <p>Fruta fresca.</p> <p>Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada, huevos rellenos y fruta.</p>				

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.