

# MENÚ FEBRERO 2026 NURSERY 1

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>3</b> Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>4</b> Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>5</b> Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>6</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>9</b> Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>10</b> Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>11</b> Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>12</b> Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>13</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>16</b> Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>17</b> Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>18</b> Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>19</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>20</b> Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>23</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>24</b> Puré de verdura con ternera/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>25</b> Puré de verdura con huevo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>26</b> Puré de verdura con pollo/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>27</b> Puré de verdura con pescado/ Menú infantil.  Yogur.  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.

**HUMANITAS**  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

**MENÚ MENSUAL ADAPTADO A  
CADA ALUMNO/A CON ALER-  
GIA/INTOLERANCIA:**

**INTOLERANCIA AL GLUTEN:**  
Pasta sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

**ALERGIA AL PESCADO Y / O MA-  
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 FEBRERO 2026 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Tricolor de verduras al horno. Albóndigas en salsa española.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pescado y fruta.	<b>3</b> Judías blancas estofadas con verduras. Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Lasaña de verduras y yogur.	<b>4</b> Macarrones con tomate. Merluza al horno con patata panderera. Yogur.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pavo y fruta.	<b>5</b> Arroz caldoso. Ragout de pollo con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Empanada, pescado y fruta.	<b>6</b> Crema de verduras. Filete de Sajonia al horno con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura, Tortilla y fruta.
<b>9</b> Judías verdes con patata. Merluza a la romana con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pollo y yogur.	<b>10</b> Crema de calabacín. Ragout de pavo con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, tortilla y fruta.	<b>11</b> Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pescado y fruta.	<b>12</b> Coditos con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sándwich vegetal, pescado y fruta.	<b>13</b> Arroz con pollo. Croquetas con ensalada de tomate y maíz.  Fruta fresca.  Merienda: Leche con galletas. Cena: Sopa, pollo y fruta.
<b>16</b> Guisantes con huevo cocido. Mini hamburguesas con salsa de tomate.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pescado y fruta.	<b>17</b> Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pescado y fruta.	<b>18</b> Arroz con tomate. Merluza a la riojana.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Empanada, pollo y macedonia.	<b>19</b> Crema de verduras. Ragout de pollo al ajillo con patatas fritas.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sándwich vegetal, pescado y fruta.	<b>20</b> Macarrones en salsa marinara. Magro guisado con verduras.  Yogur.  Merienda: Leche con galletas. Cena: Sopa, empanada y fruta.
<b>23</b> Arroz con verduras. Nuggets con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, tortilla y fruta.	<b>24</b> Judías verdes con tomate. Magro en salsa con puré de patata.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pescado y fruta.	<b>25</b> Crema de verduras. Albóndigas a la jardinera.  Fruta fresca.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Lasaña de verduras y fruta.	<b>26</b> Coditos con tomate. Merluza al horno con patata panderera. Yogur.  Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pollo y fruta.	<b>27</b> Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada.  Fruta fresca.  Merienda: Leche con galletas. Cena: Empanada, pescado y yogur.

**HUMANITAS**  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

**MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO/A 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.