

MENÚ ESCOLAR DE CPR INF-PRI-SEC “HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN” C. EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 ARROZ BLANCO PAVO A LA PLANCHA MANZANA	4 PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA MANZANA
7 PURÉ DE PATATA MERLUZA AL HORNO MANZANA	8 SOPA DESGRASADA POLLO DEL COCIDO MANZANA	9 PURÉ DE PUERRO Y PATA- TA POLLO ASADO MANZANA	10 ARROZ BLANCO BACALAO AL HORNO MANZANA	11 PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA MANZANA
14 PURÉ DE PATATA POLLO A LA PLANCHA MANZANA	15 HERVIDO DE PATATA CON MERLUZA Y LIMÓN MANZANA	16 PURÉ DE ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA MANZANA	17 PURÉ DE PUERRO Y PATATA POLLO A LA PLANCHA MANZANA	18 ARROZ BLANCO MERLUZA AL HORNO MANZANA
21 PASTA EN BLANCO MERLUZA HERVIDA MANZANA	22 PURÉ DE PUERRO Y ZA- NAHORIA PAVO A LA PLANCHA MANZANA	23 PURÉ DE PATATA POLLO ASADO MANZANA	24 PURÉ DE PATATA JAMÓN YORK MANZANA	25 ARROZ BLANCO BACALAO AL HORNO MANZANA
28 PASTA EN BLANCO MERLUZA AL HORNO MANZANA	29 PURÉ DE PUERRO Y PATA- TA POLLO A LA PLANCHA MANZANA	30 HERVIDO DE PATATA CON MERLUZA MANZANA	31 ARROZ BLANCO CON POLLO MANZANA	

**MENÚ VALIDADO
POR EL SEVICIO DE
ASESORAMIENTO
NUTRICIONAL DEL
MENÚ ESCOLAR DE
LA CONSEJERÍA DE
SANIDAD DE LA CO-
MUNIDAD DE MA-
DRID.**



Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE SANIDAD

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

Los productos que consumimos son generalmente frescos no procesados y la recepción diaria.
La sal es yodada.

Los lácteos :
Pascual / Danone

Para la elaboración de los platos utilizamos aceite de oliva virgen y aceite de girasol.