

## MENÚ ESCOLAR DE CPR INF HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN" C.EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>23</b> <b>Macarrones con salsa de tomate</b> <b>Filete de merluza al horno</b>  Fruta fresca. Merienda: yogur y galletas	<b>24</b>  <b>NO LECTIVO</b>	<b>25</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>26</b> <b>Lentejas estofadas</b> <b>Tortilla de patata y ensalada</b>  Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	<b>27</b> <b>Puré de verdura</b> <b>Escalope de pollo con patatas.</b>  Fruta fresca Merienda: Canapé y leche
<b>30</b> <b>Pasta tiburón con tomate</b> <b>San jacob de jamón y queso.</b>  Fruta fresca Merienda: yogur y galletas	<b>31</b>  <b>NO LECTIVO</b>	<b>1</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>2</b> <b>Arroz blanco con salsa de tomate</b> <b>Albóndigas con patatas</b>  Fruta fresca Merienda: yogur y fruta	<b>3</b> <b>Garbanzos guisados</b> <b>Croquetas de bacalao</b>  Fruta fresca Merienda: Canapé y leche
<b>6</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>7</b> <b>Pasta con salsa de tomate</b> <b>Hamburguesa con patatas.</b>  Fruta fresca Merienda: macedonia de ruta			

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

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

**ALERGIA AL PESCADO Y /O MARISCO**  
Sustitución por pollo, cerdo o ternera.

**ALERGIA A LA PROTEINA LE- CHE 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 din soja

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

El aceite de oliva virgen para todos los guisos.  
Alto oleico para freidoras.