

MENÚ SUMMER CAMP 2024 GENERAL

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Ensalada de garbanzos. Cordón bleu con ensalada. Helado. Cena: Verdura .Tortilla. Fruta.	2 Arroz con pollo. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca. Cena: Ensalada. Pescado. Lácteo.	3 Tricolor de verduras. Mini hamburguesas con zanahoria baby. Fruta fresca. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.	4 Pasta en salsa de tomate. Merluza en salsa. Yogur. Cena: Ensalada. Ternera. Lácteo.	5 Crema de verduras. Mini empanadillas con arroz pilaf. Fruta fresca. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.
8 Judías verdes con bacon. Albóndigas a la jardinera. Yogur. Cena: Ensalada. Pescado. Lácteo.	9 Ensalada campera. Merluza a la romana con ensalada. Fruta fresca. Cena: Verdura. Pollo. Fruta.	10 Pasta en salsa carbonara. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca. Cena: Sándwich mixto. Fruta.	11 Arroz tres delicias. Merluza con pisto. Helado. Cena: Verdura. Tortilla. Fruta.	12 Crema de verduras. Pollo asado con patatas fritas. Fruta fresca. Cena: Ensalada. Pescado. Fruta.
15 Pasta en salsa napolitana. Mini San Jacobo con ensalada. Fruta fresca. Cena: Verdura. Empanada. Lácteo.	16 Crema de calabacín. Merluza en salsa con champiñón. Helado. Cena: Verdura. pescado. Fruta	17 Judías verdes con tomate. Pollo empanado con ensalada. Fruta fresca. Cena: Ensalada. Pizza. Fruta.	18 Arroz caldoso. Merluza con pisto. Yogur. Cena: Verdura. Tortilla. Fruta.	19 Ensaladilla rusa. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta fresca. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.
22 Fideuá. Mini hamburguesas con ensalada. Fruta fresca. Cena: Pizza vegetal. Lácteo.	23 Arroz con tomate. Merluza a la romana con ensalada. Yogur. Cena: Empanada. Tortilla. Fruta.	24 Crema de coliflor y zanahoria. Pollo en pepitoria con patatas. Fruta fresca. Cena: Verdura. Pescado. Lácteo.	25 DÍA FESTIVO	
				26 Ensalada de pasta. Empanadillas de atún con ensalada. Helado. Cena: Verdura. Pescado. Fruta.

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

**MENÚ 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 PROTEÍNA 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 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.