

# MENÚ FEBRERO 2025 NURSERY 1

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>4</b> <b>Puré de verdura con ternera/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>5</b> <b>Puré de verdura con pollo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>6</b> <b>Puré de verdura con huevo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>7</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>10</b> <b>Puré de verdura con huevo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>11</b> <b>Puré de verdura con ternera/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>12</b> <b>Puré de verdura con pollo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>13</b> <b>Puré de verdura con huevo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>14</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>17</b> <b>Puré de verdura con ternera/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>18</b> <b>Puré de verdura con pollo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>19</b> <b>Puré de verdura con huevo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>20</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>21</b> <b>Puré de verdura con pollo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
<b>24</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>25</b> <b>Puré de verdura con ternera/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>26</b> <b>Puré de verdura con huevo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>27</b> <b>Puré de verdura con pollo/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	<b>28</b> <b>Puré de verdura con pescado/</b> <b>Menú infantil.</b>  <b>Yogur.</b>  Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.

**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.

# MENÚ FEBRERO 2025 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

## HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS  
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> <b>Tricolor de verduras al horno.</b> <b>Fingers de pescado con ensalada de tomate.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y pescado. Fruta.	<b>4</b> <b>Judías blancas estofadas con verduras.</b> <b>Tortilla de calabacín con ensalada.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Lasaña de verduras. Yogur.	<b>5</b> <b>Sopa de ave.</b> <b>Albóndigas a la jardinera.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y tortilla. Fruta.	<b>6</b> <b>Macarrones a la riojana.</b> <b>Merluza al horno con pisto.</b> <b>Yogur.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y pavo Fruta.	<b>7</b> <b>Arroz caldoso.</b> <b>Ragout de pollo con ensalada.</b> <b>Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).</b> Merienda: Leche con galletas. Cena: Empanada y pescado. Fruta.
<b>10</b> <b>Coditos con champiñón al ajillo.</b> <b>Surfers de merluza con puré de patata.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y pollo. Yogur.	<b>11</b> <b>Judías verdes con patatas.</b> <b>Albóndigas en salsa con zanahoria baby.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa y pescado. Fruta.	<b>12</b> <b>Crema de calabacín.</b> <b>Ragout de pollo con ensalada.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y tortilla. Fruta.	<b>13</b> <b>Lentejas estofadas con verduras.</b> <b>Tortilla francesa con ensalada de tomate y maíz.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Sándwich vegetal y pescado. Fruta.	<b>14</b> <b>Arroz con tomate.</b> <b>Merluza al horno con patatas panaderadas.</b> <b>Yogur.</b> Merienda: Leche con galletas. Cena: Sopa y pollo. Fruta.
<b>17</b> <b>Judías verdes con huevo cocido.</b> <b>Mini hamburguesas con salsa de tomate.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y pescado. Fruta.	<b>18</b> <b>Arroz con tomate.</b> <b>Rape al horno con pisto.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Empanada, pollo. Macedonia..	<b>19</b> <b>Garbanzos estofados con verduras.</b> <b>Tortilla de patata con ensalada.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pescado, Fruta.	<b>20</b> <b>Coditos con tomate.</b> <b>Merluza en salsa verde con guisantes.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, empanada. Fruta	<b>21</b> <b>Crema de verduras.</b> <b>Ragout de pollo al ajillo con patatas fritas.</b> <b>Yogur.</b> Merienda: Leche con galletas. Cena: Sándwich vegetal, pescado . Fruta.
<b>24</b> <b>Arroz con chorizo y verduras.</b> <b>Merluza a la romana con ensalada.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura y tortilla. Fruta.	<b>25</b> <b>Judías verdes con tomate.</b> <b>Magro en salsa con puré de patatas.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa y pescado. Fruta.	<b>26</b> <b>Crema de verduras.</b> <b>Ragout de pollo con ensalada.</b> <b>Fruta fresca.</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Lasaña de verduras. Fruta.	<b>27</b> <b>Lentejas estofadas con verduras.</b> <b>Tortilla francesa con ensalada.</b> <b>Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).</b> Merienda: Fruta y leche. Cena: Empanada y pescado. Yogur.	<b>28</b> <b>Espirales con tomate.</b> <b>Merluza en salsa verde con guisantes.</b> <b>Yogur.</b> Merienda: Leche con galletas. Cena: Verdura y pavo. Fruta.

### 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 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.