

MENÚ FEBRERO 2025 NURSERY 1

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

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