

MENÚ ABRIL 2025 NURSERY 1

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	2 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	3 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	4 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil. Yogur Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil
7 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	8 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	9 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	10 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	11 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.
14 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	15 Puré de verdura con ternera/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	16 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	17 DÍA FESTIVO	18 DÍA FESTIVO
21 DÍA NO LECTIVO	22 Puré de verdura con huevo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	23 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	24 Puré de verdura con pollo/ 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.
28 Puré de verdura con huevo Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	29 Puré de verdura con pescado/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.	30 Puré de verdura con pollo/ Menú infantil. Yogur. Merienda: Papilla de fruta o merienda infantil.		

MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALER-GIA/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.

MENÚ ABRIL 2025 NURSERY 2-INFANTIL (3-5 Años)

HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

HUMANITAS
BILINGUAL SCHOOL TRES CANTOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lentejas estofadas con verduras. Merluza a la romana con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, tortilla y fruta.	2 Crema de brócoli. Salchichas de pollo con ensalada de tomate. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Pasta, pescado y fruta.	3 Coditos con tomate. Merluza en salsa marinera. Yogur. Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, sándwich vegetal y fruta.	4 Judías verdes con patatas. Ragout de pollo con arroz. Fruta fresca. Merienda: Leche con galletas. Cena: Ensalada mixta, empanada y fruta.
7 Arroz con tomate. Surfers de merluza con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, hamburguesa y lácteo.	8 Garbanzos estofados con mejillones y verduras. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura a la plancha, pescado y fruta.	9 Patatas estofadas con magro. Croquetas con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada mixta, pollo y fruta.	10 Macarrones con tomate. Magro guisado con zanahoria baby. Yogur. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, tortilla y fruta.	11 Crema de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta fresca. Merienda: Leche con galletas. Cena: Sopa, pescado y fruta.
14 Macarrones con tomate. Ragout de pollo con patatas fritas. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pollo y fruta.	15 Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada. Yogur. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, tortilla y fruta.	16 Crema de calabacín. Mini hamburguesas con salsa de tomate. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada mixta, empanada y fruta.	DÍA FESTIVO	
DÍA NO LECTIVO		23 Coditos con carne picada y tomate frito. Tortilla francesa con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, pescado y fruta.	24 Judías blancas estofadas. Magro en salsa cazadora. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido). Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, empanada y fruta.	25 Crema de calabaza con zanahoria. Ragout de pollo con patatas fritas. Fruta fresca. Merienda: Leche con galletas. Cena: Sopa, pescado y fruta.
28 Arroz con tomate. Albóndigas con pisto. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Ensalada mixta y fruta.	29 Lentejas con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta fresca. Merienda: Fruta y leche. Cena: Verdura, pescado y fruta.	30 Espirales con tomate. Merluza con patatas panaderas. Yogur. Merienda: Fruta y leche. Cena: Sopa, huevos rellenos y fruta.		

MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALER-GIA/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 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.