

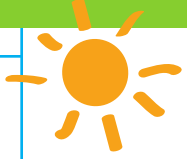
Alérgicos a cefalópodos, moluscos y marisco.

MENÚ COMIDAS

NO LECTIVO

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>3 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Turkey with paprika and red pepper salad</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread</p>	<p>4 Sopa de ave y verduras /Chicken and vegetable soup</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread</p>	<p>5 Puré de espinacas/ Spinach puree</p> <p>Lomo a la riojana con patatas fritas / Pork with french fries</p> <p>Natillas y pan/ Custard and bread</p>	<p>6 Pasta gratinada con chorizo/ Cheesy pasta with sausage</p> <p>Merluza a la bilbaína /Hake</p> <p>Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread</p>
<p>9 Judías verdes guisadas con tomate y zanahoria / Green beans stew with tomato and carrot</p> <p>Filete de ternera en salsa con puré de patata / Grilled steak with sauce with potatoe puree</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan/ Strawberry with orange juice and break</p>	<p>10 Crema de puerros / Cream of Leek</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread</p>	<p>11 Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Vegetable pasta with bolognese sauce</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de tomates y orégano/ Flounder with tomatoes and oregano</p> <p>Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad, milk and bread</p>	<p>12 DIA DEL COCINERO</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)</p> <p>Petit-suise y pan / Yogurt and bread</p>	<p>13 Paella valenciana (Pollo y verduras) / Valencian style rice (Chicken and vegetables)</p> <p>Tortilla de espinacas/ Spinach omelette</p> <p>Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread</p>
<p>16 Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara</p> <p>Emperador ajo-pereji y guarnición de calabacín/ Swordfish with garlic and parsley and zucchini</p> <p>Fresas con leche y pan / Strawberries with milk and bread</p>	<p>17 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas/ Chicken with french fries</p> <p>Yogur de coco y pan/ Coconut yoghurt and bread</p>	<p>18 Sopa de arroz y pescado/ Rice and fish soup</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with tomato sauce</p> <p>Manzana, leche y pan/ Green Apple, milk and bread</p>	<p>19 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread</p>	<p>20 Lentejas hortelanas /Lentil stew</p> <p>Atún con tomate/ Tuna with tomato</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana. Milk and bread</p>
<p>23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN</p> <p>Judías blancas con chorizo y morcilla/Haricot bean stew with sausage and blood pudding</p> <p>Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/ Pork with paprika and salad with soft cheese and tomato 7</p> <p>Manzana reineta , leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>24 Arroz con pollo y verduras/Rice with chicken and vegetables</p> <p>Salmón al horno con salsa de zanahoria y champiñones/ Baked salmon with carrot and mushrooms sauce</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread</p>	<p>25 DESCUBRIENDO VERDURAS ...</p> <p>Acelgas rehogadas con patatas, bacon y pasas/ Lightly fried chard with potatoes, bacon and raisins</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas/Meatballs with potatoes</p> <p>Naranja, leche y pan/ Orange, milk and bread</p>	<p>26 Pasta con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce</p> <p>Ragut de pavo con guarnición de verduras/Turkey with vegetables</p> <p>Petti- suisse y pan/ Yoghurt and bread</p>	<p>27 Patatas guisadas con carne/ Potato and meat stew</p> <p>Merluza a la marinera/ Hake</p> <p>Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad, milk and bread</p>

4
April



Enjoy your



meal

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada.