

**Celiácos**

**NO LECTIVO**

**4**

**April**



*Enjoy your*



*meal*

**3**  
Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce  
  
Filete de pavo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Turkey with paprika and red pepper salad  
  
Yogur de fresa y pan sin gluten/ Strawberry yogurt and bread gluten free

**4**  
Sopa de ave y verduras /Chicken and vegetable soup  
  
Lasaña de atún / Tuna lasagna  
  
Manzana , leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free

**5**  
Puré de espinacas/ Spinach puree  
  
Lomo a la riojana con patatas fritas / Pork with french fries  
  
Natillas y pan sin gluten / Custard and bread gluten free

**6**  
Pasta gratinada con chorizo/ Cheesy pasta with sausage  
  
Merluza a la bilbaina /Hake  
  
Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread gluten free

**9**  
Judías verdes guisadas con tomate y zanahoria / Green beans stew with tomato and carrot  
  
Filete de ternera en salsa con puré de patata / Grilled steak with sauce with potatoe puree  
  
Fresas con zumo de naranja y pan sin gluten / Strawberry with orange juice and bread gluten free

**10**  
Crema de puerros / Cream of Leek  
  
Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries  
  
Yogur natural azucarado y pan sin gluten / Natural yogurt with sugar and bread gluten free

**11**  
Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Vegetable pasta with bolognese sauce  
  
Lomos de lenguado con guarnición de tomates y orégano/ Flounder with tomatoes and oregano  
  
Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan sin gluten / Fruit salad, milk and bread gluten free

**12**  
**DIA DEL COCINERO**  
  
Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)  
  
Pettit-suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread gluten free

**13**  
Paella de marisco /Seafood rice dish  
  
Tortilla de espinacas/ Spinach omelette  
  
Naranja, leche y pan sin gluten / Orange, milk and bread gluten free

**16**  
Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara  
  
Emperador ajo-perejy y guarnición de calabacin/ Swordfish with garlic and parsley and zucchini  
  
Fresas con leche y pan sin gluten / Strawberries with milk and bread gluten free

**17**  
Guisantes con jamón / Peas with ham  
  
Filete de pollo con patatas fritas/ Chicken with french fries  
  
Yogur de coco y pan sin gluten / Coconout yoghurt and bread gluten free

**18**  
Sopa de arroz y pescado/ Rice and fish soup  
  
Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with tomato sauce  
  
Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free

**19**  
Crema de verduras / Cream of vegetables  
  
Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables  
  
Natillas y pan sin gluten / Custard and bread gluten free

**20**  
Lentejas hortelanas /Lentil stew  
  
Atún con tomate/ Tuna with tomato  
  
Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free

**23**  
**DIA DE CASTILLA Y LEÓN**  
  
Judías blancas con chorizo y morcilla//Haricot bean stew with sausage and blood pudding  
  
Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/ Pork with paprika and salad with soft cheese and tomato  
  
Manzana reineta , leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free

**24**  
Arroz con pollo y verduras/Rice with chicken and vegetables  
  
Salmón al horno con salsa de zanahoria y champiñones/ Baked salmon with carrot and mushrooms sauce  
  
Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yoghurt and bread gluten free

**25**  
**DESCUBRIENDO VERDURAS ...**  
  
Acelgas rehogadas con patatas, bacon y pasas/ Lightly fried chard with potatoes, bacon and raisins  
  
Filete de ternera con patatas/Grilled veal steak with potatoes  
  
Naranja,leche y pan sin gluten / Orange,milk and bread gluten free

**26**  
Pasta con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce  
  
Ragut de pavo con guarnición de verduras/Turkey with vegetables  
  
Petti- suisse y pan sin gluten / Yoghurt and bread gluten free

**27**  
Patatas guisadas con carne/ Potato and meat stew  
  
Merluza a la marinera/ Hake  
  
Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan sin gluten / Fruit salad, milk and bread gluten free

TODOS LOS ALIMENTOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, merlu... 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.

**MENÚ COMIDAS**