

Alérgicos a cefalópodos, moluscos y marisco.

MENÚ COMIDAS

VIERNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

6

June



				<p>1</p> <p>Crema de calabaza o gazpacho / Cream of pumpkin or cold tomato soup</p> <p>Salmón plancha con ensalada de tomate y pimientos rojos / Grilled salmon with tomato and red peppers salad</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>
<p>4</p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Marinated turkey fillet with french fries</p> <p>Sandia , leche y pan/ Watermelon, milk and bread</p>	<p>5</p> <p>Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate / Pasta with sausage, cheese and tomato sauce</p> <p>Merluza a la bilbaína / Hake in sauce</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>6</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread</p>	<p>7</p> <p>Día del alumno</p> <p>Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with egg and ham or cold tomato cream</p> <p>Nuggets de pollo con Hortalizas de la huerta (Tomate,cebolla y pepino/ Breaded chicken with salad (Tomato, onion and cucumber)</p> <p>Helado y pan / ice cream and bread</p>	<p>8</p> <p>Crema de verduras / Vegetables cream</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>
<p>11</p> <p>Pasta boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil / Swordfish with sauce</p> <p>Melon, leche y pan / melon, milk and bread</p>	<p>12</p> <p>Acelgas rehogada con bacon / Swiss chard with bacon</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with frenchd fries</p> <p>Flan de huevo y pan / egg custard and bread</p>	<p>13</p> <p>Arroz con verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada de tomate y queso fresco / Spinach omelette with tomato and cheese salad</p> <p>Naranja, leche y pan/ Orange, milk and bread</p>	<p>14</p> <p>Judías blancas con chorizo o Gazpacho / Beans stew with sausage or cold tomtom soup</p> <p>Lenguado al horno / Baked sole</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread</p>	<p>15</p> <p>Descubrimos nuevas verduras...</p> <p>Ensaladilla rusa / Russian salad</p> <p>Cinta de lomo con lombarda / Grilled pork with red cabbage</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>18</p> <p>Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con patatas / Turkey in sauce with potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread</p>	<p>19</p> <p>Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con brocoli / Hake with broccoli</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread</p>	<p>20</p> <p>Sopa o gazpacho / Soup or cold tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>21</p> <p>Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread</p>	<p>22</p> <p>COMIDA FIN DE CURSO ¡SORPRESA!</p>

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.