

Celiacos

6

June



MENÚ COMIDAS

				<p>1 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 sin gluten / Melon, milk and bread gluten free</p>
<p>4 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 sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free</p>	<p>5 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 sin gluten/ Fruit salad yogurt and bread gluten free</p>	<p>6 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 sin gluten/ Red apple, milk and bread gluten free</p>	<p>7 Día del alumno Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with egg and ham or cold tomato cream</p> <p>Pollo empanado con Hortalizas de la huerta (Tomate,cebolla y pepino/ Breaded chicken with salad (Tomato, onion and cucumber)</p> <p>Helado y pan sin gluten/ ice cream and bread gluten free</p>	<p>8 Crema de verduras / Vegetables cream</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread gluten free</p>
<p>11 Pasta boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil / Swordfish with sauce</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / melon, milk and bread gluten free</p>	<p>12 Acelgas rehogada con bacon / Swiss chard with bacon</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries</p> <p>Flan de huevo y pan sin gluten / egg custard and bread gluten free</p>	<p>13 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 sin gluten / Orange, milk and bread gluten free</p>	<p>14 Judías blancas con chorizo o Gazpacho / Beans stew with sausage or cold tomtomato soup</p> <p>Lenguado al horno / Baked sole</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread gluten free</p>	<p>15 Descubrimos nuevas verduras... Ensaladilla rusa / Russian salad</p> <p>Cinta de lomo con lombarda / Grilled pork with red cabbage</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free</p>
<p>18 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 sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>19 Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con brocoli / Hake with broccoli</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread gluten free</p>	<p>20 Sopa de pescado o gazpacho / Fish soup or cold tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free</p>	<p>21 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten / Natural yoghurt and bread gluten free</p>	<p>22 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 vengán 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.