

**Alérgicos a F.Secos**

6

June



Enjoy  
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p><b>1</b> 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><b>4</b> 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>Sandía, leche y pan/ Watermelon, milk and bread</p>	<p><b>5</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate / Pasta with sausage, cheese and tomato sauce</p> <p>Merluza a la bilbaina / Hake in sauce</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p><b>6</b> 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><b>7</b> <b>Día del alumno</b> 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><b>8</b> 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><b>11</b> 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 / melon, milk and bread</p>	<p><b>12</b> 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 / egg custard and bread</p>	<p><b>13</b> 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><b>14</b> Judías blancas con chorizo o Gazpacho / Beans stew with sausage or cold tomato soup</p> <p>Lenguado al horno / Baked sole</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread</p>	<p><b>15</b> <b>Descubrimos nuevas verduras...</b> 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><b>18</b> 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><b>19</b> 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><b>20</b> Sopa de pescado o gazpacho / Fish soup or cold tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p><b>21</b> Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread</p>	<p><b>22</b> <b>COMIDA FIN DE CURSO ¡SORPRESA!</b></p>

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.

MENÚ COMIDAS