

Celiácos

MENÚ COMIDAS

<p>2 Espaguetis con bacon o chorizo Hamburguesa de pollo con patatas fritas Sandía, leche y pan sin gluten</p>	<p>3 Sopa o melón con jamón Escalope a la milanesa Natillas y pan sin gluten</p>	<p>4 Espaguetis boloñesa Merluza a la romana Melón, leche y pan sin gluten</p>	<p>5 Ensalada campera Cinta de lomo con pimientos verdes Helado y pan sin gluten</p>	<p>6 Arroz con tomate y salchichas Tortilla de patata con ensalada de la huerta (pepino, tomate y cebolla) Manzana, leche y pan sin gluten</p>
<p>9 Macarrones carbonara Lenguado con ensalada de tomate y queso fresco Plátano ,leche y pan sin gluten</p>	<p>10 Ensaladilla rusa Magro con tomate Yogur y pan sin gluten</p>	<p>11 Paella valenciana Empanada de atún Sandía, leche y pan sin gluten</p>	<p>12 Guisantes con jamón o melón con jamón Lasaña de carne Pettit suisse y pan sin gluten</p>	<p>13 Crema de verduras o salmorejo Pollo asado con patatas fritas Melón, leche y pan sin gluten</p>
<p>16 Espaguetis con chorizo Salmón a la plancha Manzana, leche y pan sin gluten</p>	<p>17 Lentejas con verduras Pavo a la plancha con patatas panaderas Yogur y pan sin gluten</p>	<p>18 Judías verdes o gazpacho Croquetas caseras con pisto Plátano, leche y pan sin gluten</p>	<p>19 Ensalada de arroz Bacalao con tomate Helado y pan sin gluten</p>	<p>20 Puré de calabacín Filetes rusos con patatas fritas Melón, leche y pan sin gluten</p>
<p>23 Crema de espinacas o salmorejo Pollo en salsa con patatas fritas Sandía, leche y pan sin gluten</p>	<p>24 Menestra de verduras San Jacobos Pettit suisse y pan sin gluten</p>	<p>25 Ensalada de pasta Merluza a la plancha Manzana, leche y pan sin gluten</p>	<p>26 Arroz con tomate y salchichas Tortilla de calabacín Helado y pan sin gluten</p>	<p>27 Sopa o gazpacho Lasaña de atún Melón, leche y pan sin gluten</p>

7

July



Enjoy your meal



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.