

Alérgicos a cefalópodos,  
moluscos y marisco

MENÚ COMIDAS

DOMINGOS MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

6  
June



Enjoy  
your



meal

	DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce</p> <p>Petit suisse y pan / Pettit suisse and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Celiacos**

6

June



**MENÚ COMIDAS**

<p><b>25</b>                  Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce                   Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato                   Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread gluten free</p>	<p><b>26</b>                  Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup                   San jacobó / Breaded ham and cheese                   Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yoghurt and bread gluten free</p>	<p><b>27</b>                  Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables                   Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken                   Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>	<p><b>28</b>                  Ensalada de arroz / Rice salad                   Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce                   Petit suisse y pan sin gluten / Pettit suisse and bread gluten free</p>	<p><b>29</b>                  Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream                   Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries                   Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</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.

# DE SAYUNOS

6

June

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y/o zumo con galletas y cereales / Chocolate milk, and/or juice with biscuits and cereals

Fruta / Fruit

Leche con nesquik y/o zumo y pan con embutido / Chocolate milk and / or juice and bread with salami

Fruta / Fruit

Leche con nesquik y/o zumo con pan y embutido o tostadas / Chocolate milk and / or juice with bread and salami or toast

Fruta / Fruit

Leche con nesquik y/o zumo con galletas y cereales / Chocolate milk, juice with biscuits and cereals

Fruta / Fruit

Leche con nesquik y/o zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk and/or juice, toast with butter and jam or olive oil

Fruta / Fruit

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



## Sugerencia DE SAYUNOS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo natural y cereales / Milk, natural juice and cereals

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo natural y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, natural juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo natural y pan con tomate y jamón / Milk, natural juice and bread with tomato and ham

a.m

Start strong



## Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Juice, sausage sandwich and fruit



p.m

**Dietas Blandas**

**MENÚ COMIDAS**

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

6

June



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Pasta cocida / Boiled pasta  Salmón a la plancha / Grilled salmon  Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>26</b> Patatas cocidas con aceite y sal / Boiled potatoes with oil and salt  Lacón a la plancha / Grilled ham  Yogur y pan / yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Sopa / Soup  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>28</b> Arroz blanco / White rice  Emperador a la plancha / Grilled swordfish  Yogur y pan / Yoghurt and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potatoes  Tortilla / Omelette  Fruta y pan / Fruit and bread</p>

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.

Alérgicos a F.Secos

6

June



Enjoy  
your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce</p> <p>Petit suisse y pan / Petit suisse and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</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.

Alérgicos al huevo

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

June



Enjoy  
your



meal

MENÚ COMIDAS

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce</p> <p>Petit suisse y pan / Petit suisse and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</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.

Alérgicos a la lactosa y  
proteínas de la leche

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

June



MENÚ COMIDAS

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p><b>26</b> Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de soja y pan / Soy yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce</p> <p>Yogur de soja y pan / Soy yoghurt and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</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.

Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Salmón con tomates a la plancha / Grilled hake with grilled tomato</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Verduras rehogadas o gazpacho / Vegetables sauteed or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Sopa / Soup</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con salsa de ajo / Swordfish with garlic sauce</p> <p>Petit suisse y pan / Petit suisse and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</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.

Alérgicos al pescado

VIERNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

June



Enjoy  
your



meal

MENÚ COMIDAS

VIERNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>25</b> Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Pavo con tomates a la plancha / turkey with grilled tomato</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Judías verdes o gazpacho / Green beans or cold tomato soup</p> <p>San jacobó / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yoghurt and bread</p>	<p><b>27</b> Lentejas con verduras / lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla / Omelette</p> <p>Petit suisse y pan / Petit suisse and bread</p>	<p><b>29</b> Crema de calabacín o salmorejo / Cream of zucchini or cold tomato cream</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</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.

