

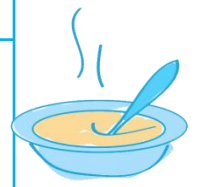
Alérgicos a cefalópodos, moluscos y marisco.

MENÚ COMIDAS

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
NO LECTIVO	<p>8 Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread</p>	<p>9 Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlet and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon</p> <p>mandarina, leche y pan / mandarin, milk and bread</p>	<p>10 Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread</p>	<p>11 Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread</p>
<p>14 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage</p> <p>Yogur de limón y pan / lemon yogurt and bread</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>17 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread</p>	<p>18 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce</p> <p>Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread</p>
<p>21 Arroz con verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread</p>	<p>23 Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>24 Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mero with grilled zucchini</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>25 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de tomate y pepino / Croquettes with tomato and cucumber salad</p> <p>Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread</p>
<p>28 Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>29 Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread</p>	<p>30 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice, milk and bread</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt 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 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.