

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Sugerencia CENAS

<p>3 Sopa de verduras / Vegetables soup</p> <p>Bacaladitos a la romana / Breaded fish</p> <p>Postre lácteo y pan</p>	<p>4 Ensalada de judías verdes, tomate, atún y huevo cocido</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>5 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>6</p> <p>FIESTA</p>	<p>7</p> <p>FIESTA</p>
<p>10 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>11 Berenjena rellena de carne / Stuffed eggplant with meat</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>13 Sopa de pescado con arroz / Fish soup with rice</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>14 Muslitos de pollo en salsa con patatas panaderas / Chicken drumsticks with baked potatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>17 Lombarda con piñones, manzana y pasas / Red cabbage with pine nuts, apple and raisins</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>18 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham</p> <p>Magro con tomate / Lean with tomato sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19 Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>20 Hamburguesa de ternera con ensalada completa / Burger with full salad</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>21</p> <p>NAVIDAD</p>



Be healthy, live healthy

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.