

Celiacos

2

February



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

				<p>1 Verdinas con marisco (gambas y chipirones) / Beans stew with seafood Magro en salsa / Lean in sauce Naranja ,leche y pan sin gluten / Orange,milk and bread gluten free</p>
<p>4 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Emperador con calabacín a la plancha/ Swordfish with grilled zucchini Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>5 Crema de espinacas / Cream of spinach Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries Yogur de limon y pan sin gluten / lemon yogurt and bread gluten free</p>	<p>6 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria,patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal) Mandarina , leche y pan sin gluten / Mandarin, milk and bread gluten free</p>	<p>7 Judías verdes con jamón / Green beans sauteed with ham Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread gluten free</p>	<p>8 Macarrones boloñesa con queso/ Pasta with meat, tomato sauce and cheese Salmón a la plancha con ensalada de tomate y pepino/ Grilled salmon with tomato and cucumber salad Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread</p>
<p>11 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas con zumo de naranja y pan sin gluten / Strawberry with orange juice. And bread gluten free</p>	<p>12 Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms Filete de lomo a la plancha con lombarda / Grilled pork with red cabbage Petit suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread gluten free</p>	<p>13 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Merluza a la romana / Breaded hake Manzana verde, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>	<p>14 Acelgas con bacon / Chard with bacon Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Natillas y pan sin gluten/ Pudding and bread gluten free</p>	<p>15 Espaguetis con salsa de tomate/ Spaguetti with tomato sauce Bacalao en salsa verde / Cod in sauce Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>
<p>18 Paella Valenciana / Valencian style rice Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce. Naranja, leche y pan sin gluten / Orange, milk and bread gluten free</p>	<p>19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers Flan de vainilla y pan sin gluten / Custard and bread gluten free</p>	<p>20 Sopa de pescado/ Soup of fish Lasaña de ternera / Meat lasagna Fresas con zumo de naranja y pan sin gluten/ Strawberry with orange juice and bread gluten free</p>	<p>21 Crema de verduras / Cream of vegetables Croquetas de jamón con pisto / croquettes with vegetables in tomato sauce Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread gluten free</p>	<p>22 Macarrones con atún y gambas / Pasta with tuna and prawns Filete de pollo a la plancha con ensalada de espinacas / Grilled chicken with spinach salad Mandarina,leche y pan sin gluten / Mandarin,milk and bread gluten free</p>
<p>25 Crema de calabaza /Cream of pumpkin Filete de pavo adobado con patatas fritas / Marinated turkey with french fries Macedonia natural de fruta, pan sin gluten y leche / Natural fruit salad, bread gluten free and milk</p>	<p>26 Patatas con costillas y setas / Potatoes stew with meat and mushrooms Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread gluten free</p>	<p>27 Coditos con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria,patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal) Yogur natural y pan sin gluten / Natural yogurt and bread gluten free</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.