

Alérgicos a F.Secos

MENÚ COMIDAS

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

2

February



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.