

Alérgicos a legumbres

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Crema de verduras / Cream of vegetables Magro en salsa / Lean in sauce Naranja ,leche y pan / Orange, milk and bread
4 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Emperador con calabacín a la plancha/ Swordfish with grilled zucchini Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	5 Crema de espinacas / Cream of spinach Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread	6 Sopa / Soup Pollo a la plancha / Grilled chicken Mandarina , leche y pan / Mandarin, milk and bread	7 Verduras salteadas / Vegetables sauteed Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork kwith frenchd fries Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread	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
11 Crema de calabacin / Cream of zucchini Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread	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 / Yogurt and bread	13 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Merluza a la romana / Breaded hake Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread	14 Acelgas con bacon / Chard with bacon Filete de pollo con patatas fritas / Chicken fillet with french fries Natillas y pan / Pudding and bread	15 Espaguetis carbonara / Spaguetti with carbonara sauce Bacalao en salsa verde / Cod in sauce Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
18 Paella Valenciana / Valencian style rice Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce. Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread	19 Verduras salteadas / Vegetables sauteed Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers Flan de vainilla y pan / Custard and bread	20 Sopa de pescado/ Soup of fish Lasaña de ternera / Meat lasagna Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread	21 Crema de verduras / Cream of vegetables Croquetas de jamón con pisto / croquettes with vegetables in tomato sauce Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread	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 / Mandarin, milk and bread
25 Crema de calabaza /Cream of pumpkin Filete de pavo adobado con patatas fritas / Marinated turkey with french fries Macedonia natural de fruta, pan y leche / Natural fruit salad, bread and milk	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 / Strawberry yogurt and bread	27 Coditos con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	28 Sopa / Soup Pollo en salsa / Chicken in sauce Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	



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.