

**MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES**



MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b></p> <p>Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread gluten free</p>	<p><b>2</b></p> <p>Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo, cheese</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Yogur natural o Fruta y pan sin gluten / Natural yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>3</b></p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Croquetas sin gluten con ensalada / croquettes gluten free with salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de puerros y zanahorias / Leeks and carrots cream</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas panaderas / Grilled marinated turkey with baked potatoes</p> <p>Yogur de macedonia o Fruta y pan sin gluten / Fruit salad yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>5</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Stew lentil with vegetables</p> <p>Emperador con ajo y perejil / Swordfish with garlic and parsley</p> <p>Plátano leche y pan sin gluten / Banana , milk and bread gluten free</p>
<p><b>8</b></p> <p>Crema de calabacín con picatostes / Zucchini cream with croutons</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Piña, leche y pan sin gluten / Pineapple, milk and bread gluten free</p>	<p><b>9</b></p> <p>Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo</p> <p>Tortilla de jamón / Ham Omelette</p> <p>Yogur de fresa o Fruta y pan sin gluten / Strawberry yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>10</b></p> <p>Sopa cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Bananna, milk and bread gluten free</p>	<p><b>11</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce</p> <p>Petit suisse o Fruta y pan sin gluten / Yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>15</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>18</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>22</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries</p> <p>Yoghurt natural o Fruit y pan sin gluten / Natural yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>24</b></p> <p>Patatas a la riojana o Crema de calabaza / Stew potatoes or cream of pumpkin</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread gluten free</p>	<p><b>25</b></p> <p>Macarrones con atún / Pasta with tuna</p> <p>Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce</p> <p>Yogurt de limón o Fruta y pan sin gluten / Lemon yoghurt or Fruit and bread gluten free</p>	<p><b>26</b></p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans with rice</p> <p>Escalope de ternera / Veal steak</p> <p>Naranja, leche y pan sin gluten / Orange, milk and bread gluten free</p>
<p><b>29</b></p> <p>Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread gluten free</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cocido completo ( Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido ( Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Natillas o Fruta y pan sin gluten / Custard or Fruit and bread gluten free</p>			

**4**

April



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 vengan 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.