

Alérgicos a F.S.

MENÚ COMIDAS

<p>Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread</p>	<p>2 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 / Natural yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>3 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>4 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 / Fruit salad yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>5 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 / Banana , milk and bread</p>
<p>8 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 / Pineapple, milk and bread</p>	<p>9 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 / Strawberry yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>10 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 / Bananna, milk and bread</p>	<p>11 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 / Yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>12 SEMANA SANTA</p>
<p>15 SEMANA SANTA</p>	<p>16 SEMANA SANTA</p>	<p>17 SEMANA SANTA</p>	<p>18 SEMANA SANTA</p>	<p>19 SEMANA SANTA</p>
<p>22 SEMANA SANTA</p>	<p>23 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 / Natural yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>24 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 / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>25 Macarrones con atún / Pasta with tuna</p> <p>Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce</p> <p>Yogurt de limón o Fruta y pan / Lemon yoghurt or Fruit and bread</p>	<p>26 Judías pintas con arroz / Pinto beans with rice</p> <p>Escalope de ternera / Veal steak</p> <p>Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread</p>
<p>29 Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread</p>	<p>30 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbagge, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Natillas o Fruta y pan / Custard or Fruit and bread</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 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.