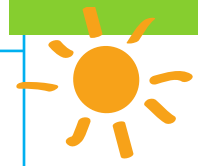


Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

4  
April



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Valenciana / Valencian style</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 Verduras salteadas / Vegetables sauteed</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 Sopa / Soup</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 Pasta con verduras / Pasta with vegetables</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 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</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 <b>SEMANA SANTA</b></p>
<p>15 <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p>16 <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p>17 <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p>18 <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p>19 <b>SEMANA SANTA</b></p>
<p>22 <b>SEMANA SANTA</b></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 Sopa / Soup</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>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled Chicken with french fries</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread</p>	<p>30 Sopa / Soup</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork</p> <p>Natillas o Fruta y pan / Custard or Fruit and bread</p>			

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.