



MENÚ COMIDAS

<p>24 Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Sandía , leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free</p>	<p>25 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed o Gazpacho / Cold tomato soup</p> <p>San Jacobo / Breaded cheese and ham</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>26 Lentejas con verdurasa / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>27 Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Emperador con ajo y perejil / Swordfish with garlic and parsley</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Pudding or fruit and bread gluten free</p>	<p>28 Puré de calabacín / Zucchini o Salmorejo / Cold thick tomato soup</p> <p>Filetes rusos con patatas fritas / Russian fillets with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</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.