

Alérgicos a F.Sec

MENÚ COMIDAS

<p>1</p> <p>Judías verdes / Green beans</p> <p>Salmorejo / Cold, thick tomato soup</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>2</p> <p>Sopa o melón con jamón / Soup or melon with ham</p> <p>Filete de ternera al plancha, / Grilled steak with potatoes</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread</p>	<p>3</p> <p>Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Merluza al horno / Hake</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p>4</p> <p>Ensalada campera / Salad with potatoes, egg, tuna, oin, olive red pepper and green pepper</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes./ Pork with green peppers</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>5</p> <p>Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de la huerta / Omelette with garden vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>
<p>8</p> <p>Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and sausage</p> <p>Emperador con ensalada de tomate y queso fresco. / Swordfish with tomato and fresh cheese salad</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>	<p>9</p> <p>Ensaladilla rusa / Potato salad</p> <p>Magro con tomate./ Meat with tomato sauce</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>10</p> <p>Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetable and chicken</p> <p>Atún con cebolla / Tuna with onion</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>11</p> <p>Guisantes con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>12</p> <p>Puré de verduras / Vegetable puree</p> <p>Gazpacho / Cold tomato soup</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>15</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with meat tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha . Grilled salmon</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>16</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew.</p> <p>Filetes de pavo adobado con patatas fritas / Seasoned turkey with french fries</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes / Green beans</p> <p>O Pisto / vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de arroz./ Riced salad</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>19</p> <p>Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Salmorejo / Cold, thick tomato soup</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>
<p>22</p> <p>Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Pollo en salsa con patatas fritas / Chicken with french fries</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>23</p> <p>Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Salmorejo / Cold, thick tomato soup</p> <p>Filete empanado / Breaded pork</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>24</p> <p>Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Merluza a la plancha/ Grilled hake</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>25</p> <p>Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de calabacín / Omelette with zucchini</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread</p>	<p>26</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with meat and egg</p> <p>Gazpacho / Cold tomato soup</p> <p>Lasaña de atun / Tuna lasagna</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread</p>

7

June



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.