

Alérgicos a legumbre

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

June



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 / Watermelon, milk and bread</p>	<p>25 Sopa / Soup o Gazpacho / Cold tomato soup</p> <p>San Jacobo / Breaded ham and cheese</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>26 Patatas cocidas con carne / Potatoe stew with meat</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Manzana, leche y pan /B3anana, milk and bread</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/ Pudding or fruit and bread</p>	<p>28 Puré de calabacin / 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 / Banana, milk 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 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.