

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>6 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>9 Arroz con pollo / Rice with chicken</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>10 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>11 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>12 Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>16 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>17 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>18 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Jamón York / Pork</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>19 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>20 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>23 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>24 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>25 Arroz blanco / White rice</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>26 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>30 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil .</p> <p>Tortilla francesa / Omelette,</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>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. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>			



Enjoy your



meal