

# MENÚ COMIDAS

**Alérgicos a la lactosa y  
proteínas de la leche**

DOMINGOS

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burguer with french fries.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>10</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Lentejas guisadas / Lentils stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>12</b> Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche de soja y pan. Granny Smith apple, soy milk and bread.</p>	<p><b>13</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>14</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p><b>17</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p><b>18</b> Garbanzos a la castellana sin chorizo / Spanish chickpea without sausage.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>19</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>20</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>21</b> Pasta con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>
<p><b>24</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sauteed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread</p>	<p><b>25</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>26</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>27</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>28</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p><b>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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</b></p>			

09

September



Enjoy  
your



meal