

MENÚ COMIDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Alérgicos al pescado

				<p>6 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 y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>13 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 y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.7</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 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 y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>19 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>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Menestra rehogada o puré de verduras / Sautéed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce 2</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>30 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk 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>			

09

September



Enjoy your



meal