

MENÚ COMIDAS

Alérgicos al huevo

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Enjoy your



meal

<p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Pollo adobado con patatas fritas / Marinated chicken with french fries</p> <p>Naranja, leche y pan / Orange, milk and bread</p>	<p>3</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p>4</p> <p>Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>5</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>6</p> <p>FIESTA</p>
<p>9</p> <p>FIESTA</p>	<p>10</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>11</p> <p>Sopa / Soup</p> <p>Rape al horno con calabacín a la planchas / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>12</p> <p>Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread</p>	<p>13</p> <p>Alubias con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>
<p>16</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread 1,7</p>	<p>17</p> <p>Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas / Meatballs with potatoes</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>18</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham, chicken and veal)</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread</p>	<p>19</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con ensalada / Grilled fish with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>20</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.

*LAS GUARNICIONES DE VERDURA SERÁN OPCIONALES PARA LOS ALUMNOS QUE LO DESEEN

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. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

Bon appetit!