



**Celiacos**

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p><b>2</b> Menestra de verduras / Sautéed vegetables</p> <p>Pollo adobado con patatas fritas / Marinated chicken with french fries</p> <p>Naranja, leche y pan sin gluten / Orange, milk and bread gluten free</p>	<p><b>3</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>4</b> Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>	<p><b>5</b> Pasta boloñesa sin gluten con queso / Bolognese pasta gluten free with cheese</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>
<p><b>9</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sautéed</p> <p>Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes gluten free</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>11</b> Sopa sin gluten de picadillo / Soup gluten free with meat and egg</p> <p>Rape al horno con calabacín a la planchas / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p><b>12</b> Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit with bread gluten free</p>	<p><b>13</b> 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 sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread gluten free</p>
<p><b>16</b> Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla de espinacas / Spinach omelette</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p><b>17</b> Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas / Meatballs with potatoes</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>18</b> 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 sin gluten /Mandarin, milk and bread gluten free</p>	<p><b>19</b> Macarrones sin gluten con chorizo / Pasta gluten free 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 sin gluten/ Lemon yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</b></p>

Enjoy your



meal

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

\*LAS GUARNICIONES DE VERDURAS 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!**