



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

FIESTA

6	
9	FIESTA
13	<p>Alubias con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno Grilled hake with baked tomatoes 4</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread 1,7</p>
20	COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD

2	<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 1,7</p>	3	<p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon 4</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread 1,7</p>	4	<p>Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons 1</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread 1,7</p>	5	<p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese 1,3,7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad 4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread 1,7</p>
16	<p>Paella de marisco / Rice with seafood 2,4,14</p> <p>Tortilla de espinacas / Spinach omelette 3</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread 1,7</p>	17	<p>Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas / Meatballs with potatoes 1,6</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread 1,7</p>	11	<p>Sopa de picadillo / Soup with meat and egg 1,3</p> <p>Rape al horno con calabacín a la planchas / Baked fish with grilled zucchini 4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread 1,7</p>	12	<p>Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons 1</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread 1,7</p>

*LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OP***TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. CIONALES PARA LOS ALUMNOS QUE LO DESEEN**

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.

*Bon
appetit!*