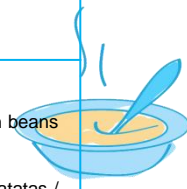




Celiacos

Enjoy your



meal

Bon appetit!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread gluten free</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes singluten / Cream of spinach with croutons without gluten</p> <p>Cinta de lomo con pisto/ Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogur or fruit and bread gluten free</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce 1</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>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten/ Lemon yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes/ omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked cod with baked potatoes.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabnagge, sausage, ham, chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread gluten free</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada/ Homemade croquettes with salad without gluten</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogur or fruit and bread gluten free</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado sin gluten / Meatballs with tomato sauce and potatoes without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>

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 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.