

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

NO LECTIVO

3
Paella valenciana / Valencian style rice

Hamburguesa de pollo / Burger chicken

Yogur de limón ,frutay pan / Lemon yogurt , fruit and bread.

4
Judías blancas con verduras /Beans stew with vegetables

Lacón a la gallega / Pork

Naranja y pan / Orange and bread.

5
Sopa de cocido o sopa castellana / Broth or spanish broth

Ternera en salsa con verduras y patatas / veal in sauce withvegetables and potatoes.

Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.

6
Crema de verduras con picatostes /Cream of vegetables with croutons.

Merluza a la romana con guarnición de tomates al horno o ensalada de tomate Baked fish with baked tomatoes or tomato salad.

Manzana leche y pan / Apple, milk and bread.

9
Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Filete de lomo fresco a la plancha con pimientos verdes/ Grilled pork with green peppers

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

10
Crema de calabacín / Cream of zucchini

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Petit suisse ,fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1

11
Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.

Bacalao al horno con calabacín a la plancha / Baked cod with grilled zucchini.,

Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.

12
Cocido completo(Sopa,garbanzo, repollo,patata,zanahoria, pollo,chorizo,jamón ternera)/Broth,chickpeas,cabbagepotato ,carrot,chicken,chorizo,ham and veal).

Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.

13
Arroz con tomate / White rice with tomato sauce

Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.

Piña natural, leche y pan / Pineapple, milk and bread.

16
Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chards and carrots or chards sauteed

Croquetas caseras de jamón / Homemade ham croquettes

Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.

17
Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat

Cabracho al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.

Yogur de macedonia,fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.

18
Sopa de cocido / Broth.

Lasaña de carne / Meat lasagna.

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.

19
Judías pintas con arroz /Pinto beans stew with rice

Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad

Yogur natural, fruta y pan /Natural yogurt, fruit and bread.

20
Pasta con atún / Pasta with tuna.

Gallo al horno con verduras / Baked fish with vegetables.

Naranja y pan / Orange and bread.

23
Arroz tres delicias / Rice style chinese.

Filete de pavo adobado con ensalada de pimientos rojos / Grilled turkey with red peppers salad

Macedonia natural, leche y pan /Fruit salad , milk and bread.

24
Guisantes con jamón / Peas with ham

Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes fritos / Grilled pork with baked potatoes and green peppers

Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.

25
Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.

Merluza al horno con brócoli / Grilled hake with broccoli

Manzana, leche y pan / Fruit, milk and bread.

26
Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables

Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad

Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.

27
Crema de verduras / Cream of vegetables

Salmón a la plancha con tomates al horno o ensalada de tomate / Grilled salmon with baked tomatoes or tomato salad.

Plátano, leche y pan / Fruit, milk and bread.

30
Menestra de verduras o judías verdes / Vegetables sauteed or green beans sauteed

Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs in tomato sauce with cubed potatoes.

Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.

31
Patatas guisadas a la riojana / Potatoes stew with chorizo

Bacalao al horno con champiñones / Baked cod with mushrooms.

Yogur de macedonia , fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.

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



Enjoy your



meal