

# DE SAYUNOS

06

June

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits 1,3,6,7,11*	Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal 1,6,7*	Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil 3,6,7,8,11*	Leche con nesquik y zumo con pan de leche con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami 1,3,6,7*	Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and cookies 1,3,6,7,11*
--	--	--	--	---

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



## Sugerencia DE SAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal	Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies	Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam	Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins	Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham
---	--	---	--	---

a.m

Start strong



## Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit	Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit	Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit	Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit	Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit
--	---	--	---	---



p.m

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



MENÚ de COMEDOR

<p><b>1</b> Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.1,7</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.1,3,7</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p><b>3</b> Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.12</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .1,3</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.1,3,4,7</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.1,7</p>	<p><b>5</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.1,7</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad ,1,3,4,7</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.4</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.1,7</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad 12</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p><b>11</b> Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad 3,4,7</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p><b>15</b> Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.1,7</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta/Pasta salad.1,3,4</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad .4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup 1,3</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes 1,3,,7</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p><b>19</b> Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.4</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .1.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.1,7</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b> <b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p> <p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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.</p>			

- 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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>2</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>3</b> Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>4</b> Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>5</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>8</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>9</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>10</b> Arroz con pollo / Rice with and chicken</p> <p>Jamón a la plancha / Grilled lacon</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>11</b> Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>12</b> Patatas hervidas con huevo cocido y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Filete de pavo a la plancha /</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>15</b> Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>16</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave /Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>18</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>19</b> Patatas hervidas con pollo / Boiled potatoes with chicken and olive oil.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>22</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>FIN DE CURSO</b></p> <p><b>¡DÍA DEL ALUMNO!</b></p>			

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



<p><b>1</b> Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>2</b> Tortilla de patata con pimientos verdes fritos / Potato omelette with green peppers</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>3</b> Ensalada de tomate,cebolla y pepino / Tomato, onion and cucumber salad</p> <p>Filete fresco de cerdo / Grilled pork</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>4</b> Ternera en salsa con menestra / Veal in sauce with vegetables stew</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>5</b> Crema de calabacin / Cream of zucchini</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p><b>8</b> Parrilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>9</b> Sopa / Soup</p> <p>Bacaladitos rebozados / Breaded fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Chuletas de pavo / Turkey chops</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>11</b> Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>12</b> Brocoli salteado / Broccoli sauteed</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p><b>15</b> Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>16</b> Salchichas frescas de cerdo con ensalada y patatas panaderas / Pork sausages with salad and baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>17</b> Coliflor rehogada / Cauliflower sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>18</b> Champiñones salteados / Mushrooms sauteed</p> <p>Cabracho a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>19</b> Lasaña vegetal / Vegetable lasagna</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p><b>22</b> Sopa de verduras / Soup of vegetables</p> <p>Huevos rellenos de atún / Stuffed eggs with tuna</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b> <b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p>			

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

Sugerencia CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>2</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>3</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>4</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>5</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>8</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>9</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>11</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>12</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>15</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>16</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>17</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>18</b> Puré de verduras con pollo / Vegetale puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>19</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>23</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>24</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>25</b> Puré de verduras con pollo / Vegetale puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>26</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>29</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>30</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken  Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><i>Bon appetit!</i></p>		

**06**  
June



- 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.

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

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

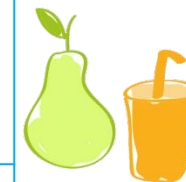
**06**

June

**MERIENDAS**

<p><b>1</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>2</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>3</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6  Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p><b>4</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>5</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7  Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>8</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7  Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>9</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>10</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7  Petit suise / Yogurt.7</p>	<p><b>11</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>12</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8  Leche / Milk.7</p>
<p><b>15</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>16</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>17</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6  Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p><b>18</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>19</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7  Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>22</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7  Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>23</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>24</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7  Petit suise / Yogurt.7</p>	<p><b>25</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>26</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8  Leche / Milk.7</p>
<p><b>29</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>30</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree  Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7  Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p>		

Have a snack p.m



- 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.

# Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

## LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p><b>1</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree. Verduras salteadas / Vegetables sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos / Grilled chicken with red peppers salad</p> <p>Manzana roja, leche de soja y pan/ Red apple, soy milk and bread</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo y salsa de tomate/Pasta with sausage tomato sauce</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>3</b> Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup</p> <p>Lasaña de atún sin leche / Tuna lasagna without milk</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan / Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>5</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad , soy milk and bread</p>
<p><b>8</b> Pasta boloñesa o ensalada de pasta / Pasta with meat and tomato sauce or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and bread</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan /Soy Yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>11</b> Lentejas con verduras o gazpacho / Lentil stew with vegetables or cold thick tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Veal in sauce</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan / Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera / Potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>
<p><b>15</b> Menestra de verduras / Vegetables sauteed</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha / Turkey chops</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and bread.1,7</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Hake with baked tomatoes or tomato salad</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave o salmorejo /Broth o cold thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras sin leche/ Homemade croquettes without milk</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas / Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>19</b> Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas / Baked cod with vegetables or Cod and mushrooms sauted</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras o salmorejo /Cold, thick tomato soup</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Griled Pork with green peppers</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad , soy milk and bread.1,7</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b></p> <p><b>¡DÍA DEL ALUMNO!</b></p> <p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>			

MENÚ COMIDAS

06

June



Enjoy your



meal

# Alérgicos a moluscos y marisco

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**1**  
Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables  
  
Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad  
  
Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.

**2**  
Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.  
  
Salmón a la plancha / Grilled salmon.  
  
Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.

**3**  
Judías pintas con arroz/Black beans with rice  
  
Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.  
  
Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.

**4**  
Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .  
  
Lasaña de atún / Tuna lasagna.  
  
Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.

**5**  
Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham  
  
Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.  
  
Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.

**8**  
Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad  
  
Gallo San Pedro al horno / Baked fish.  
  
Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.

**9**  
Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.  
  
Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .  
  
Petit suise o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.

**10**  
Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken  
  
Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad.  
  
Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.

**11**  
Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup  
  
Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.  
  
Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread

**12**  
Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad  
  
Pincho moruno / Marinated meat.  
  
Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

**15**  
Menestra de verduras /Sauteed vegetables  
  
Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet  
  
Melón, leche y pan /Melon, milk and bread

**16**  
Ensalada de pasta/Pasta salad.  
  
Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.  
  
Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread.

**17**  
Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.  
  
Croquetas caseras / Homemade croquettes.  
  
Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.

**18**  
Puré de espinacas /Spinach puree  
Ensalada de espinacas /Spinach salad  
  
Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.  
  
Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.

**19**  
Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.  
  
Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.  
  
Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

**22**  
Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .  
  
Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.  
  
Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.

**23**  
**FIN DE CURSO**  
**¡DÍA DEL ALUMNO**

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

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>3</b> Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo sin huevo o salmorejo / Soup with meat o cold, thick tomato soup</p> <p>Pescado al la plancha / Grilled fish</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta sin huevo / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad without egg.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Lacón a la plancha / Pork</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera o ensaladilla rusa sin huevo / Potato salad or vegetable and potato salad without egg.</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p><b>15</b> Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta sin huevo /Pasta salad without egg.</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b> <b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p>	<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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.</p>		

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>3</b> Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p><b>11</b> Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup.</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad.</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>15</b> Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta/Pasta salad.</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup ..</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b> <b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p>	<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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.</p>		

# Alérgicos a legumbres

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>3</b> Arroz con salsa de tomate / rice with tomato sauce.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Pure de zanahoria / Carrots puree.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de cocido o gazpacho /Broth or r cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera / Potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>15</b> Arroz con salsa de tomate/ Rice with tomato sauce</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Patatas guisadas con carne / Stewed potatoes with meat</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b></p> <p><b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p> <p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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.</p>			

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p><b>1</b></p> <p>Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread</p>	<p><b>2</b></p> <p>Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>3</b></p> <p>Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread</p>	<p><b>5</b></p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread</p>
<p><b>8</b></p> <p>Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>10</b></p> <p>Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada campera sin atún o ensaladilla rusa/ Potato salad without tuna or vegetable and potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p><b>15</b></p> <p>Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and bread</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Filete de ternera a la plancha con tomates al horno / Grilled veal steak with baked tomatoes</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>17</b></p> <p>Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de espinacas /Spinach puree</p> <p>Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>19</b></p> <p>Judías blancas guisadas/Haricot bean stew</p> <p>Tortilla de calabacín / Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p><b>22</b></p> <p>Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>FIN DE CURSO</b></p> <p><b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p> <p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. 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..</p>			

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

# Celiacos



## MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b> Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan sin gluten / Red apple, milk and bread gluten free</p>	<p><b>2</b> Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/ Pasta with sausage, cheese and tomato sauce</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>3</b> Judías pintas con arroz /Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p><b>4</b> Sopa de picadillo / Soup with meat and egg</p> <p>Lasaña de atún sin gluten / Tuna lasagna gluten free</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Pudding or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>5</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan sin gluten / Fruit salad , milk and bread gluten free</p>
<p><b>8</b> Pasta con salsa boloñesa o ensalada de pasta / Pasta with meat and tomato sauce or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread gluten free</p>	<p><b>9</b> Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten /Yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>10</b> Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread gluten free</p>	<p><b>11</b> Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>12</b> Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free</p>
<p><b>15</b> Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread gluten free</p>	<p><b>16</b> Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>17</b> Sopa de ave / Broth</p> <p>Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes gluten free</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread gluten free</p>	<p><b>18</b> Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p><b>19</b> Judías blancas guisadas/Haricot bean stew</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten/ Watermelon, milk and bread gluten free</p>
<p><b>22</b> Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan sin gluten/ Fruit salad , milk and bread gluten free</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>FIN DE CURSO</b></p> <p><b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></p>			
<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p>				

Enjoy your



meal