

Celiácos



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 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>2 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>3 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>4 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>5 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>8 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>9 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>10 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>11 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>12 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>15 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>16 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>17 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>18 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>19 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>22 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>23</p> <p>FIN DE CURSO</p> <p>¡DÍA DEL ALUMNO</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>				

Enjoy your



meal