

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



MENÚ de COMEDOR

<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/ Red apple, milk and bread.1,7</p>	<p>2 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>3 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>4 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>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 / Fruit salad , milk and bread.1,7</p>
<p>8 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>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 /Yogurt or fruit and bread.1,7</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 12</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</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 / Fruit salad yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>12 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>15 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>16 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>17 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>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/ Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</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.4</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p>22 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>23 FIN DE CURSO ¡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 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>	

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.