

LUNES

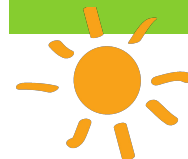
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06
June



Enjoy
your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 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>2 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>3 Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>4 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>5 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>8 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>9 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>10 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>11 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>12 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>15 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16 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>17 Sopa de ave /Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 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>19 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>22 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23</p> <p>FIN DE CURSO</p> <p>¡DÍA DEL ALUMNO!</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.