

**Alérgicos a moluscos y marisco**

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

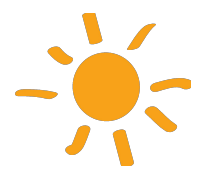
**VIERNES**

<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/ 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 suise 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 bread</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><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 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>	

**MENÚ COMIDAS**

**06**

June



Enjoy your



meal