

LUNES

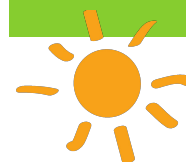
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10
October



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>2 Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>5 Arroz blanco / White rice</p> <p>Lacón / Pork</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>6 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y an / Fruit and bread.</p>	<p>9 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>9 Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13 Puré de zanahoria / Carrot puree</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>14 Pasta cocida/ Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>15 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>16 Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>19 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>20 Crema de zanahoria / Cream of carrot</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>21 Arroz blanco / White rice</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>22 Pasta cocida/ Boiled pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>23 Sopa / Broth</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>26 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>27 Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>28 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>29 Arroz blanco / White rice</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>30 Sopa / Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</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.