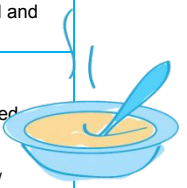


Enjoy your



meal

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5
Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.

Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers

Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.

6
Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).

Natillas y pan/Pudding and bread.

7
Crema de calabaza /Cream of pumpkin

Merluza a la romana con patatas fritas / Breaded hake with French fries.

Mandarina y pan / Mandarin and bread.

8
Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.

Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.

Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.

9
Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Lasaña de carne / Meat lasagna.

Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread

12

FIESTA

13
Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham

Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries

Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.

14
Pasta boloñesa /Bolognese pasta.

Lenguado al horno / Baked fish

Plátano, pan y leche./ Banana , milk and bread

15
Crema espinacas / Cream of spinach

Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice.

Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread .

16
Judías blancas guisadas /White bean stew

Tortilla con ensalada /Omelette with salad.

Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk.

19
Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce

Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.

20
Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot

Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.

Petit-suisse/ y pan / Yogurt and bread

21
Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat

Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad .

Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread.

22
Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.

San Jacobos / Breaded cheese and ham.

Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.

23
Sopa de picadillo / Soup with boiled and ham

Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad

Mandarina y pan / Mandarin and bread

26
Guisantes con jamón o pinto / Sautéed peas with ham or vegetables in tomato sauce

Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad

Macedonia de frutas, leche y pan /Mixed fruit salad, milk and bread.

27
Pasta con chorizo / Pasta with sausage

Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.

Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread.

28
Crema de verduras / Cream of vegetables

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries.

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.

29
Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.

Gallo San Pedro a la plancha / Grilled fish.

Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.

30
Sopa de cocido / Broth.

Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

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.