

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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<i>Bon appetit!</i>	<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Yogur natural y pan /Natural yogurt and bread .1,7</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms. 4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>
<p>5 Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1,3</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread. .1,7</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la romana con patatas fritas / Breaded hake with French fries.1,3,4</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>8 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.1,7</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.1,3,7</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread 1.7</p>
FIESTA	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread. .1,7</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta.1,3</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish 4</p> <p>Plátano, pan y leche./ Banana , milk and bread 1,7</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice.1,6</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .1,7</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Tortilla con ensalada /Omelette with salad.3</p> <p>Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk. .1,7</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.</p> <p>Petit-suisse/ y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad . 4</p> <p>Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread. .1,7</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>San Jacobos / Breaded cheese and ham.1,2,3,4,6,7,14</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7</p>	<p>23 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham 1,3</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad.4</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread . 1.</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad 1,3,7.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan /Mixed fruit salad, milk and bread. 1,7</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage.1,3</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod 4</p> <p>Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread. .1,7</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish.4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth.1,3</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</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

DESAYUNOS

10

October

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits 1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal 1,6,7*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil 3,6,7,8,11*

Leche con nesquik y zumo con magdalenas / Chocolate milk, juice and muffins 1,3,7

Leche con nesquik y zumo con churros / Chocolate milk, juice and churros 1, 7

Fruta / Fruit

Fruta /Fruit

Fruta /Fruit

Fruta / Fruit

Fruta / Fruit

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y bizcocho/ Milk, fruit and cake

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham



Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

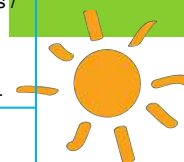


a.m

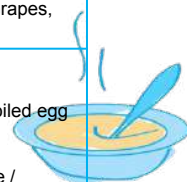
Start strong



p.m



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten /Natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>
<p>5 Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten /Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Natillas y pan sin gluten /Pudding and bread without gluten..</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la plancha con patatas fritas / Grilled hake with French fries.</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten</p>	<p>8 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten.</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan sin gluten / Fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten.</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish 4</p> <p>Plátano, pan sin gluten y leche./ Banana , milk and bread without gluten.</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten con arroz/ Meatballs without gluten and with rice</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten/ Natural yogurt with sugar, and bread without gluten..</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Tortilla con ensalada /Omelette with salad.</p> <p>Uvas, pan sin gluten y leche / Grapes, bread without gluten and milk.</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten. .</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.</p> <p>Petit-suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad .</p> <p>Plátano, pan sin gluten y leche / Banana, milk and bread without gluten. .</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork.</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten.</p>	<p>23 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad.</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten .</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada / Homemade croquettes without gluten with salad</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan sin gluten /Mixed fruit salad, milk and bread without gluten..</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage.</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod</p> <p>Yogur de fresa, y pan sin gluten / Strawberry yogurt, and bread without gluten.</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish.4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>



Enjoy your



meal

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



Enjoy your



meal

LUNES

MARTES

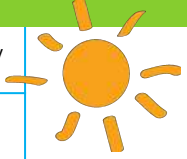
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Yogur natural y pan /Natural yogurt and bread</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>5 Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread.</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la plancha con patatas fritas / Grilled hake with French fries.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>8 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish</p> <p>Plátano, pan y leche./ Banana , milk and bread</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice.</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread.</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk.</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.</p> <p>Petit-suise/ y pan / Yogurt and bread</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad .</p> <p>Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread.</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>23 Sopa de picadillo sin huevo / Soup with boiled egg and ham without egg</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes without egg and with salad</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan /Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage.</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod</p> <p>Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread.</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk 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.



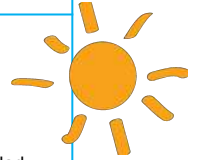
Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	EVES	VIERNES
			<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled steak with mashed potatoes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms.</p> <p>Plátano, pan y leche de soja /Banana, soy milk and bread.</p>
<p>5 Paella de verduras y pollo / Valencian style rice dish with chicken and vegetables</p> <p>Pincho moruno / Skewer pork</p> <p>Manzana, leche de soja y pan/ Apple, soy milk and bread.</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la romana con patatas fritas / Breaded hake with French fries.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>8 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled steak veal</p> <p>Macedonia de fruta, leche de soja y pan/ Fruit salad, soy milk and bread</p>
<p>12 FIESTA</p>	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish</p> <p>Caqui, pan y leche de soja / Kaki , soy milk and bread</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Tortilla con ensalada /Omelette with salad.</p> <p>Uvas, pan y leche de soja / Grapes, bread and soy milk</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger. .</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad</p> <p>Plátano, pan y leche de soja / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>23 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin leche con ensalada / Homemade croquettes without milk with salad</p> <p>Macedonia de frutas, leche de soja y pan /Mixed fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage.</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad .</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk 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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1</p> <p>Arroz blanco con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>2</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>5</p> <p>Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.</p>	<p>6</p> <p>Cocido completo : sopa, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread.</p>	<p>7</p> <p>Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la romana con patatas fritas / Breaded hake with French fries.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>8</p> <p>Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13</p> <p>Puré de zanahoria / Carrot puree</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>14</p> <p>Pasta boloñesa / Bolognese pasta.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish</p> <p>Plátano, pan y leche./ Banana, milk and bread</p>	<p>15</p> <p>Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice.</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread .</p>	<p>16</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Tortilla con ensalada / Omelette with salad.</p> <p>Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk .</p>
<p>19</p> <p>Patatas guisadas/ Potatoes</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>20</p> <p>Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.</p> <p>Petit-suisse/ y pan / Yogurt and bread .</p>	<p>21</p> <p>Arroz blanco con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad</p> <p>Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread.</p>	<p>22</p> <p>Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>23</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread .</p>
<p>26</p> <p>Patatas guisadas con carne / Potatoes stewed with meat</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>27</p> <p>Pasta con chorizo / Pasta with sausage.</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod</p> <p>Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread.</p>	<p>28</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>29</p> <p>Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>30</p> <p>Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk 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

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.

1

Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables

Filete de ternera / Grilled veal steak.

Yogur natural y pan /Natural yogurt and bread

2

Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.

Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms.

Plátano, leche y pan / Banana, 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 pisto / Sauteed 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.

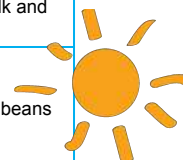
Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.

30

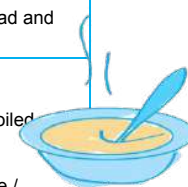
Sopa de cocido / Broth.

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

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread



Enjoy your



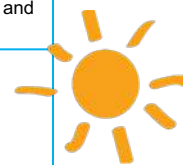
meal

MENÚ COMIDAS

Alérgicos a F.Secos

10

October



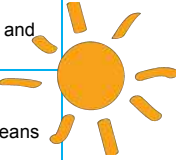
Enjoy your



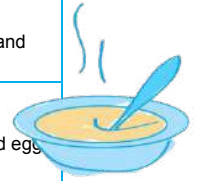
meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur natural y pan /Natural yogurt and bread</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Bacalao a la plancha con champiñones / Grilled hake with mushrooms</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>5 Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and brea</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Merluza a la romana con patas fritas / Breaded hake with French fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread</p>	<p>8 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta</p> <p>Lenguado al horno / Baked fish</p> <p>Plátano, pan y leche./ Banana , milk and bread</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Tortilla con ensalada /Omelette with salad</p> <p>Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk.</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with French fries</p> <p>Petit-suisse/ y pan / Yogurt and bread</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad</p> <p>Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>San Jacabo casero / Homemade breaded cheese and ham</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>23 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Salmón con ensalada de tomate / Salmon with tomato salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan /Mixed fruit salad, milk and bread</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage</p> <p>Merluza al horno / Baked Cod</p> <p>Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk 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.



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Yogur natural y pan /Natural yogurt and bread</p>	<p>2 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo con champiñones / Grilled chicken with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>5 Paella Valenciana / Valencian style rice dish with chicken and vegetables.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.</p>	<p>6 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread.</p>	<p>7 Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>8 Pasta con tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Macedonia de fruta, leche y pan / Fruit salad, milk and bread</p>
<p>12</p> <p>FIESTA</p>	<p>13 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>14 Pasta boloñesa /Bolognese pasta.1</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Plátano, pan y leche./ Banana , milk and bread</p>	<p>15 Crema espinacas / Cream of spinach</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread.</p>	<p>16 Judías blancas guisadas /White bean stew</p> <p>Tortilla con ensalada /Omelette with salad.</p> <p>Uvas, pan y leche / Grapes, bread and milk. .</p>
<p>19 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>20 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger.</p> <p>Petit-suisse/ y pan / Yogurt and bread</p>	<p>21 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Plátano, pan y leche / Banana, milk and bread.</p>	<p>22 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>23 Sopa de picadillo / Soup with boiled eggs and ham</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada de tomate / Grilled turkey with tomato salad.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread .</p>
<p>26 Judías verdes con jamón / Green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad .</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan /Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>27 Pasta con chorizo / Pasta with sausage.</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Yogur de fresa, y pan / Strawberry yogurt, and bread.</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>30 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with French fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk 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 Bulevar y Danone. Todos los platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Solicitar información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10
October



Be
healthy,
live
healthy

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Ensalada mixta / Salad Salmón a la plancha / Grilled salmon Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>2 Revuelto de setas con huevo / Mushrooms sauteed with egg Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>5 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>6 Hamburguesa de ternera con ensalada completa de espinacas / Grilled burger with spinach salad Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>7 Coliflor al horno / Baked cauliflower Lacón a la plancha / Grilled ham Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>8 Tortilla de patata con pisto / Potato omelette with vegetables in tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>9 Sopa de verduras / Vegetables soup Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>12 FIESTA</p>	<p>13 Arroz tres delicias / Chinese style rice Gallo a la plancha / Grilled fish Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>14 Brócoli rehogado / Broccoli sauteed Empanadillas caseras con ensalada completa / Homemade pasty with complete salad Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>15 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Lubina al horno / Baked fish Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>16 Crema de puerros / Cream of leeks Salchichas de pavo / Turkey sausages Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>19 Croquetas de merluza y gambas con ensalada / Homemade hake and prawn croquettes with salad Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>20 Calabacín y berenjena a la plancha / Grilled zucchini and aubergine Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>21 Sopa / Soup Redondo de ternera / Veal in sauce Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>22 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Bacaladitos rebozados / Breaded fish Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>23 Ensalada completa de judías verdes (tomate, huevo cocido, atún, queso fresco) / Full green beans salad (tomato, boiled egg, tuna, soft cheese) Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>26 Berenjenas rellenas de atún, verdura y queso / Stuffed aubergine with tuna, vegetables and cheese Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>27 Acelgas rehogadas / Chard sauteed Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>28 Sopa / Soup Huevos rellenos / Stuffed eggs Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>29 Espárragos verdes / Green asparagus Magro con pisto / Lean with vegetables in tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>30 Mero en salsa con patatas panaderas / Mere in sauce with baked potatoes Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or 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.

Sugerencia CENAS