



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>11 Crema de espinacas con picatostes singluten / Cream of spinach with croutons without gluten</p> <p>Cinta de lomo con pisto/ Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten</p>	<p>12 Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>13 Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce 1</p> <p>Bacalao al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>14 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten/ Lemon yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>15 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>18 Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes/ omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>	<p>19 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Salmon a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>20 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabnagge, sausage, ham, chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread gluten free</p>	<p>21 Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>22 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>
<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>	<p>26 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada/ Homemade croquettes with salad without gluten</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>27 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten</p>	<p>28 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con ensalada / Grilled fish with salad</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogurt or fruit and bread gluten free</p>	<p>29 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado sin gluten / Meatballs with tomato sauce and potatoes without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</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.