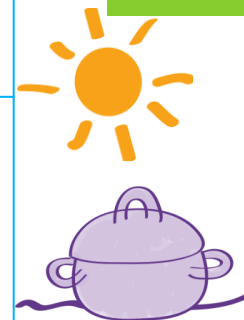


MENÚ de COMEDOR

09

September



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
<p>6 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>7 Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake 1.3,4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>8 Sopa de cocido / Broth 1,3 O salmorejo / or cold thick soup.1,</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan. Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>9 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.1,6 O Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>10 Judías verdes rehogadas / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Manzana, leche y pan /Apple,, milk and bread.1,7</p>
<p>13 Arroz tres delicias / Chinese style rice .2,3</p> <p>Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.7</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>	<p>14 Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad. 4,12 O Bacalao rebozado/ Breaded fish 1.3,4</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>15 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin. O gazpacho / or cold tomato sauce</p> <p>Redondo de ternera / Veal in sauce</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas panaderas / Grilled chicken fillet with baked potatoes</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.1,7</p>	<p>17 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara sauce 1,3,7,9,10 O ensalada de pasta / or pasta salad. 1,3,4,7</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7</p>
<p>20 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread 1,7</p>	<p>21 Ensalada campera / Potato salad .3,4</p> <p>Dorada a la plancha / Grilled fish. 4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan /Natural yogurt,or fruit and bread.1,7</p>	<p>22 Guiso de garbanzos con verduras / Chickpeas stew with vegetables</p> <p>Filete de pavo adobado / Marinated Grilled turkey</p> <p>Sandía,leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>	<p>23 Sopa de cocido / Broth 1,3 O sopa castellana / or Castilian soup. 1</p> <p>Pincho moruno con ensalada /Grilled pork with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt,fruit and bread.1,7</p>	<p>24 Puré de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna. 1,3,4,7 O Pescado a la plancha / Grilled fish. 4</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>
<p>27 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad. 3</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>28 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada de pimientos rojos/ Grilled cod with red peppers salad.4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>29 Menestra de verduras/ Vegetables stew O verduras a la plancha / Grilled Sautéed mixed vegetables</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.1,3,7</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>	<p>30 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Ragout de ternera / Veal in sauce. O Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan /Natural yogurt,or fruit and bread.1,7</p>	<p><i>Bon appetit!</i></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.