

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Celiácos

10

October



Enjoy your



meal

| LUNES   | MARTES  | MIÉRCOLES  | JUEVES  | VIERNES   |
|---|---|--|---|---|
| <p><b>4</b><br/>Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera caseras sin gluten con salsa de tomate / Homemade meatballs without gluten in tomato sauce</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread gluten free</p> | <p><b>5</b><br/>Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato</p> <p>Petit suisse ,fruta y pan sin gluten / Yogurt, fruit and bread gluten free</p>   | <p><b>6</b><br/>Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Tiras de pavo con verduras / Turkey with vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread gluten free</p>   | <p><b>7</b><br/>Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Macarrones sin gluten boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese gluten free pasta with fresh herbs</p> <p>Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread gluten free</p> | <p><b>1</b><br/>Pasta con atún y salsa de tomate sin gluten / Pasta with tuna and tomato sauce gluten free</p> <p>Contramuslos de pollo al horno / Roasted chicken</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p>  |
| <p><b>11</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>   | <p><b>12</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>  | <p><b>13</b><br/>Arroz con salsa de tomate frito / Rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes, milk and bread gluten free</p>  | <p><b>14</b><br/>Puré de verduras / Vegetables</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread gluten free</p>   | <p><b>15</b><br/>Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con tomate aliñado / Baked fish with tomato salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free</p>               |
| <p><b>18</b><br/>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas / Grilled pork with french fries</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread gluten free</p>                        | <p><b>19</b><br/>Pasta sin gluten con verduras / Pasta gluten free with vegetables</p> <p>Dorada a la plancha con guarnición (lombarda, manzana y ajo) / Grilled fish with red cabbage, carrot, apple, onion and corn</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt, fruit and bread gluten free</p> | <p><b>20</b><br/>Cocido completo sopa sin gluten, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido ( broth gluten free, chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal)</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free</p> | <p><b>21</b><br/>Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna gluten free</p> <p>Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread gluten free</p>  | <p><b>22</b><br/>Patatas guisadas con verduras y magro de cerdo / Potatoes stew with vegetables and meat</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes, milk and bread gluten free</p> |
| <p><b>25</b><br/>Menestra de verduras / Vegetables sauteed</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada / Homemade croquettes gluten free with salad</p> <p>Mandarina, leche y pan sin gluten / Mandarin, milk and bread gluten free</p>  | <p><b>26</b><br/>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Bacalao con pisto / Cod with vegetables in tomato sauce</p> <p>Yogur de fresa , fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread gluten free</p>  | <p><b>27</b><br/>Puré de calabacín y puerro / Zucchini and leek puree</p> <p>Filete de pavo a la plancha con pimientos verdes fritos / Grilled turkey with green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread gluten free</p>  | <p><b>28</b><br/>Pasta con salsa de tomate y chorizo sin gluten / Pasta with chorizo and cheese gluten free</p> <p>Merluza con ajo perejil / Hake with garlic and parsley</p> <p>Natillas , fruta y pan sin gluten / Custard, fruit and bread gluten free</p>   | <p><b>29</b><br/>Sopa de cocido sin gluten / Broth gluten free</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes, milk and bread gluten free</p>   |

MENÚ COMIDAS

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.