

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10

October

Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>1 Pasta con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce</p> <p>Contramuslos de pollo al horno / Roasted chicken</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>4 Sopa / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate / Meatballs in tomato sauce</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>5 Crema de calabaza con picatostes/ Cream of pumpkin</p> <p>Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with</p> <p>Petit suisse ,fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>6 Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Tiras de pavo con verduras / Turkey with vegetable</p> <p>Melón, leche y pan / Melon,, milk and bread.</p>	<p>7 Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs</p> <p>Yogur natural,,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>8 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Merluza al horno encebollada / Baked hake with onion</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>11</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>12</p> <p>FESTIVO</p>	<p>13 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 / Grapes, milk and bread.</p>	<p>14 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15 Sopa / Broth</p> <p>Bacalao al horno con tomate aliñado / Baked fish with tomato salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</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 / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>19 Pasta con verduras / Pasta 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 / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>20 Cocido completo sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido (broth, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.1,3</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur natural,, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22 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>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>25 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>26 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Bacalao con pisto / Cod with vegetables in tomato sauce</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.1,7.</p>	<p>27 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 / Apple, milk and bread.</p>	<p>28 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with chorizo and cheese</p> <p>Merluza con ajo perejil / Hake with garlic and parsley</p> <p>Natillas , fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>29 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>



Enjoy your



meal

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.