

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

MENÚ COMIDAS

VIERNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p>5 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>6 Sopa de cocido / Broth. Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>7 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con patatas asadas / Grilled fish with baked potatoes. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>8 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs in sauce with rice. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed. Tortilla de patata con ensalada de tomate / Potato omelette with tomato salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>12 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Merluza al horno con ensalada / Baked hake with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>13 Guisantes rehogados / Peas sauteed. Redondo de ternera con puré de patata / Veal in sauce with mashed puree Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>14 Judías blancas guisadas / Beans stew. Chuleta de pavo al ajillo con ensalada de tomate / Grilled turkey chops with garlic and parsley with tomato salad Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>15 Crema de verduras/ Cream of vegetables. Bacalao a la plancha / Grilled cod Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>16 Sopa / Broth. Hamburguesa de pollo de corral a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken burger with french fries. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>19 Patatas guisadas con carne / Potato stew with meat. Dorada a la plancha con guarnición de champiñones / Grilled fish with mushrooms. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>20 Crema de espinacas / Cream of spinach Filete de pollo con lombarda / Grilled chicken with red cabbage Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>21 Arroz tres delicias / Chinese style rice Merluza a la plancha con ensalada de tomate y pepino / Grilled hake with tomato and cucumber salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>22 Lentejas con verduras y patata cocida / Lentil stew with vegetables and boiled potato. Croquetas caseras sin leche con pisto / Homemade croquettes without milk and with vegetables in tomato sauce. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>23 Brócoli salteado / Broccoli sauteed. Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>26 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Salmón plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>27 Menestra de verduras/ Vegetables stew. Filete ruso de ternera con patatas / Grilled burger with french fries. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Contramuslos de pollo con salsa de verduras / Baked chicken with vegetables in sauce. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>29 Ensalada de pasta / Pasta salad Bacalao a la plancha con ensalada / Grilled cod with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>30 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>

09

September



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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.