



Enjoy  
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<p><b>5</b> Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>6</b> Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>7</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Dorada a la plancha con patatas asadas / Grilled fish with baked potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>8</b> Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs in sauce with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>
<p><b>12</b> Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Merluza al horno con ensalada / Baked hake with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>13</b> Guisantes rehogados / Peas sauteed.</p> <p>Redondo de ternera con puré de patata / Veal in sauce with mashed puree</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>14</b> Judías blancas guisadas / Beans stew.</p> <p>Chuleta de pavo al ajillo con ensalada de tomate / Grilled turkey chops with garlic and parsley with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>15</b> Crema de verduras/ Cream of vegetables.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>
<p><b>19</b> Patatas guisadas con carne / Potato stew with meat.</p> <p>Dorada a la plancha con guarnición de champiñones / Grilled fish with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>20</b> Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pollo con lombarda / Grilled chicken with red cabbage</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>21</b> Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada de tomate y pepino / Grilled hake with tomato and cucumber salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>22</b> Lentejas con verduras y patata cocida / Lentil stew with vegetables and boiled potato.</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>
<p><b>26</b> Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken.</p> <p>Salmón plancha con ensalada / Grilled salmon with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>27</b> Menestra de verduras/ Vegetables stew.</p> <p>Filete ruso de ternera con patatas / Grilled burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>28</b> Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Contramuslos de pollo con salsa de verduras / Baked chicken with vegetables in sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>29</b> Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Bacalao a la plancha con ensalada / Grilled cod with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>
			<p><b>9</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de tomate / Potato omelette with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
			<p><b>16</b> Sopa / Broth.</p> <p>Hamburguesa de pollo de corral a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
			<p><b>23</b> Brócoli salteado / Broccoli sauteed.</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
			<p><b>30</b> Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido ( Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</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.