

Alérgicos al pescado

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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>6 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>7 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Pollo en salsa con patatas asadas / Chicken in sauce with baked potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>8 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>9 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>12 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>13 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>14 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>15 Crema de verduras/ Cream of vegetables.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>16 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>19 Patatas guisadas con carne / Potato stew with meat.</p> <p>Tortilla francesa con guarnición de champiñones / Omelette with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>20 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>21 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada de tomate y pepino / Grilled steak with tomato and cucumber salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>22 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>23 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>26 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken.</p> <p>Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>27 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>28 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>29 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Tortilla francesa con ensalada / Omelette with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, 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).</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, 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 acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería..