

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>8 Patatas cocidas con pollo / Boiled potatoes with chicken Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>4 Sopa / Soup Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>5 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>6 Crema de calabacin / Cream of zucchini Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>7 Pasta cocida / Boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>10 Patatas cocidas con pollo / Boiled potatoes with chicken Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>11 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>12 FIESTA</p>	<p>13 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>14 Sopa / Soup Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>17 Sopa / Soup Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>19 Crema de zanahoria / Cream of carrot Lacón / Pork Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>20 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>21 Pasta cocida / Boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>24 Pasta cocida / Boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>25 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>26 Sopa / Soup Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>27 Patatas cocidas con pollo / Boiled potatoes with chicken Lacón / Pork Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>28 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>31 NO LECTIVO</p>	<p>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.</p>			



Enjoy your



meal