

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Tortilla de patata con pimientos verdes fritos / Potatoes omelette with green peppers fried.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>4</p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with and vegetables.</p> <p>Merluza al horno con ensalada de tomate / Grilled hake with tomato salad</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>5</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo al ajillo con ensalada de pimientos rojos / Grilled pork with red peppers salad,</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>6</p> <p>Crema de calabacin / Cream of zucchini.</p> <p>Redondo de ternera con patatas asadas / Veal in sauce with baked potatoes.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>7</p> <p>Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Dorada a la plancha con guarnición de lombarda / Grilled fish with red cabbage.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>10</p> <p>Patatas guisadas / Potatoes stew.</p> <p>Chuletas de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey chops with salad.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>11</p> <p>Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken.</p> <p>Salmón al horno con tomates asados / Baked salmon with baked tomatoes.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>12</p> <p>FIESTA</p>		<p>13</p> <p>Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>17</p> <p>Guisantes rehogados / Peas sauteed.</p> <p>Filete ruso de ternera con patatas fritas / Grilled burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>18</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Dorada a la plancha con ensalada / Grilled fish with salad.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>19</p> <p>Crema de espinacas / Spinach cream.</p> <p>Cinta de lomo en salsa de setas / Pork in mushrooms sauce.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>20</p> <p>Judías blancas guisadas con verduras y chorizo / Beans stew with vegetables and chorizo.</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken with vegetables.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>21</p> <p>Macarrones con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and sausage</p> <p>Bacalao al horno con champiñones / Baked cod with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>
<p>24</p> <p>Brócoli rehogado / Broccoli sauteed.</p> <p>Macarrones boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>25</p> <p>Lentejas guisadas con verduras y patata cocida / Lentil stew with vegetables and boiled potato.</p> <p>Merluza al horno con ajo, perejil y limón / Baked hake with garlic, parsley and lemon.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>26</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Hamburguesa de pollo de corral con patatas fritas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>27</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Croquetas caseras sin leche con pisto / Homemade croquettes without milk with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Pescado al horno / Baked fish.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>
<p>31</p> <p>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 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 a alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>			

10
October



Enjoy your



meal