

**Alérgicos a moluscos y marisco**

**MENÚ COMIDAS**

**10**  
**October**



*Enjoy your*



*meal*

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>4</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed. Tortilla de patata con pimientos verdes fritos / Potatoes omelette with green peppers fried. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>4</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with and vegetables. Merluza al horno con ensalada de tomate / Grilled hake with tomato salad Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>5</b> Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo al ajillo con ensalada de pimientos rojos / Grilled pork with red peppers salad, Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>6</b> Crema de calabacin / Cream of zucchini. Redondo de ternera con patatas asadas / Veal in sauce with baked potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>7</b> Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Dorada a la plancha con guarnición de lombarda / Grilled fish with red cabbage. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>10</b> Patatas guisadas / Potatoes stew. Chuletas de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey chops with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Salmón al horno con tomates asados / Baked salmon with baked tomatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> <b>FIESTA</b></p>	<p><b>13</b> Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>14</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). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>17</b> Guisantes rehogados / Peas sauteed. Filete ruso de ternera con patatas fritas / Grilled burger with french fries. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>18</b> Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Dorada a la plancha con ensalada / Grilled fish with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>19</b> Crema de espinacas / Spinach cream. Cinta de lomo en salsa de setas / Pork in mushrooms sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1</p>	<p><b>20</b> Judías blancas guisadas con verduras y chorizo / Beans stew with vegetables and chorizo. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>21</b> Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Bacalao al horno con champiñones / Baked cod with mushrooms. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>24</b> Brócoli rehogado / Broccoli sauteed. Macarrones boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>25</b> Lentejas guisadas con verduras y patata cocida / Lentil stew with vegetables and boiled potato. Merluza al horno con ajo, perejil y limón / Baked hake with garlic, parsley and lemon. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>26</b> Sopa de cocido / Broth Hamburguesa de pollo de corral con patatas fritas / Chicken burger with french fries. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>27</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed. Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>28</b> Crema de verduras / Cream of vegetables. Lasaña de atún / Tuna lasagna. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>31</b> <b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>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.</b></p>			