



Enjoy your



meal

1
FESTIVO

2
Puré de acelgas y zanahoria /
Chard and carrot puree

Hamburguesa de pollo de corral con
patatas asadas / Chicken burger
with roasted potatoes

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

3
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 sin gluten / Fruit, milk
and bread without gluten.

4
Macarrones con chorizo y salsa de
tomate / Pasta with chorizo and
tomato sauce.

Dorada a la plancha con guarnición
de lombarda rehogada con
manzana/ Grilled fish with red
cabbage sauteed and apple.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

7
Guisantes con jamón/Peas with
ham

Pollo asado con patatas fritas/
Roasted chicken with french fries

Fruta, leche y pan sin gluten /
Fruit, milk and bread without
gluten.

8
Sopa de picadillo con jamón y
huevo cocido / Soup with boiled
egg and ham.

Bacalao al horno con champiñones
/ Baked cod with mushrooms.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

9
FESTIVO

10
Crema de calabaza /Cream of pumpkin

Albóndigas de ternera sin gluten con
arroz /Meatballs without gluten and with
rice

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk
and bread without gluten.

11
Judías blancas con verduras /
Beans stew with vegetables

Lomos de merluza al horno con
limón/ Baked hake with lemon
sauce.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

14
Macarrones a la boloñesa /
Pasta with meat and tomato
sauce

Cinta de lomo a la plancha con
brócoli rehogado /Grilled pork
with broccoli sauteed

Fruta, leche y pan sin gluten /
Fruit, milk and bread without
gluten.

15
Lentejas guisadas con verduras y
patata cocida/Lentil stew with
vegetables and boiled potato

Salmón al horno con salsa de
naranja / Baked salmon with
orange sauce.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

16
Crema de verduras / Cream of
vegetables

Pollo en pepitoria/ Chicken in
tomato sauce

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

17
Judías verdes con jamón /Green beans
sauteed with ham

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk
and bread without gluten.

18
Patatas guisadas con carne/
Potatoes stew with meat

Tortilla con ensalada de tomate/
Omelette with tomato salad.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten..

21
Menestra de verduras / Mixed
vegetables sauteed.

Filete ruso con patatas fritas /
Grilled burger with french fries.

Fruta, leche y pan sin gluten /
Fruit, milk and bread without
gluten.

22
Paella de pollo y verduras / Rice
with chicken and vegetables.

Bacalao con ensalada de
pimientos rojos / Cod with red
peppers salad.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten..

23
Judías pintas guisadas con
verduras / Pinto beans stew with
vegetables.

Croquetas caseras sin gluten con
pisto / Homemade croquettes
without gluten and with vegetables
in tomato sauce.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

24
THANKSGIVING DAY
Sopa de cocido / Broth.

Chuletas de pavo a la plancha con puré
de patata / Grilled turkey chops with
mashed potatoes

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk
and bread without gluten.

25
Puré de espinacas/ Spinach puree.

Lomo de cerdo asado con salsa de
setas/ Roasted pork with
mushrooms sauce.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

28
Judías verdes rehogadas con
patata cocida / Green beans
sauteed with boiled potato.

Contramuslos de pollo al horno
con verduras / Baked chicken
with vegetables.

Fruta, leche y pan sin gluten /
Fruit, milk and bread without
gluten.

29
Crema de calabacín / Cream of
zucchini.

Dorada al horno con tomates
asados/ Baked fish with roasted
tomatoes.

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

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).

Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit,
milk and bread without gluten.

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.