

**Alérgicos a frutos secos**

**MENÚ COMIDAS**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>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>	<p><b>4</b></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 rehogada con manzana/ Grilled fish with red cabbage sauteed and apple.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>7</b></p> <p>Guisantes con jamón/Peas with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>8</b></p> <p>Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Bacalao al horno con champiñones / Baked cod with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>11</b></p> <p>Judías blancas con verduras / Beans stew with vegetables</p> <p>Lomos de merluza al horno con limón/ Baked hake with lemon sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>14</b></p> <p>Macarrones a la boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con brócoli rehogado /Grilled pork with broccoli sauteed</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>15</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras y patata cocida/Lentil stew with vegetables and boiled potato</p> <p>Salmón al horno con salsa de naranja / Baked salmon with orange sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>16</b></p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Pollo en pepitoria/ Chicken in tomato sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Judías verdes con jamón /Green beans sauteed with ham</p> <p>Lasaña de atún /Tuna lasagna.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>18</b></p> <p>Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla con ensalada de tomate/ Omelette with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>21</b></p> <p>Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed.</p> <p>Filete ruso con patatas fritas / Grilled burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>22</b></p> <p>Paella de pollo y verduras / Rice with chicken and vegetables.</p> <p>Bacalao con ensalada de pimientos rojos / Cod with red peppers salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>23</b></p> <p>Judías pintas guisadas con verduras / Pinto beans stew with vegetables.</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><b>24</b></p> <p><b>THANKSGIVING DAY</b></p> <p>Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Chuletas de pavo a la plancha con puré de patata / Grilled turkey chops with mashed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>25</b></p> <p>Puré de espinacas/ Spinach puree.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas/ Roasted pork with mushrooms sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>28</b></p> <p>Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato.</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken with vegetables.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>29</b></p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Dorada al horno con tomates asados/ Baked fish with roasted tomatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>30</b></p> <p>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.1</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 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.</b></p>	



Enjoy your



meal