

Alérgicos a moluscos  
y marisco

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>1</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>2</b> 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 / Fruit, milk and bread.	<b>3</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.	<b>4</b> 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 / Fruit, milk and bread.
<b>7</b> Guisantes con jamón/Peas with ham  Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>8</b> 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 / Fruit, milk and bread.	<b>9</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>10</b> Crema de calabaza /Cream of pumpkin  Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>11</b> Judías blancas con verduras / Beans stew with vegetables  Lomos de merluza al horno con limón/ Baked hake with lemon sauce.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
<b>14</b> Macarrones a la boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce  Cinta de lomo a la plancha con broccoli rehogado /Grilled pork with broccoli sauteed  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>15</b> 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 / Fruit, milk and bread.	<b>16</b> Crema de verduras / Cream of vegetables  Pollo en pepitoria/ Chicken in tomato sauce  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>17</b> Judías verdes con jamón /Green beans sauteed with ham  Lasaña de atún /Tuna lasagna.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>18</b> Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat  Tortilla con ensalada de tomate/ Omelette with tomato salad.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
<b>21</b> Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed.  Filete ruso con patatas fritas / Grilled burger with french fries.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>22</b> 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 / Fruit, milk and bread.	<b>23</b> Judías pintas guisadas con verduras / Pinto beans stew with vegetables.  Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>24</b> <b>THANKSGIVING DAY</b> Sopa de cocido / Broth.  Chuletas de pavo a la plancha con puré de patata / Grilled turkey chops with mashed potatoes  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>25</b> Puré de espinacas/ Spinach puree.  Lomo de cerdo asado con salsa de setas/ Roasted pork with mushrooms sauce.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
<b>28</b> 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 / Fruit, milk and bread.	<b>29</b> Crema de calabacín / Cream of zucchini.  Dorada al horno con tomates asados/ Baked fish with roasted tomatoes.  Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	<b>30</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.1	<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>	

11

November



Enjoy  
your



meal