

LUNES

MARTES

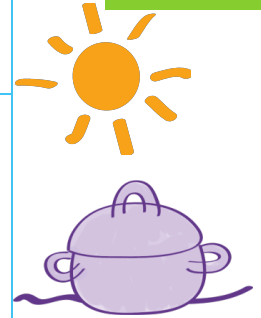
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Bon
appetit!

1

FESTIVO

2

Puré de acelgas y zanahoria /
Chard and carrot puree.
O/Or
Verduras a la plancha / Grilled
vegetables.

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

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

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).1,3

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

4

Macarrones con chorizo y salsa de
tomate / Pasta with chorizo and
tomato sauce.1,3
O / Or
Macarrones rehogados con ajo y
verduras/ Pasta with vegetables
and garlic.1,3

Dorada a la plancha con
guarnición de lombarda rehogada
con manzana/ Grilled fish with red
cabbage sauteed and apple.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

7

Guisantes con jamón/Peas
with ham.
O/Or
Alcachofas con jamón/
Artichokes with ham.

Pollo asado con patatas fritas/
Roasted chicken with french
fries

Fruta, leche y pan / Fruit, milk
and bread.1,7

8

Sopa de picadillo con jamón y
huevo cocido / Soup with boiled
egg and ham.1,3

Bacalao al horno con champiñones
/ Baked cod with mushrooms.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

9

FESTIVO

10

Crema de calabaza /Cream of pumpkin.

Albóndigas de ternera con arroz /
Meatballs with rice.

O/Or
Filete de ternera /Grilled veal steak.

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

11

Judías blancas con verduras /
Beans stew with vegetables.

Lomos de merluza al horno con
limón/ Baked hake with lemon
sauce.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

14

Macarrones a la boloñesa /
Pasta with meat and tomato
sauce.1,3

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

Fruta, leche y pan / Fruit, milk
and bread.1,7

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.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

16

Crema de verduras / Cream of
vegetables.

Pollo en pepitoria/ Chicken in
tomato sauce.

O/Or
Filete de pollo a la plancha / Grilled
chicken.

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

17

Judías verdes con jamón /Green beans
sauteed with ham.

Lasaña de atún /Tuna lasagna.1,3,4,7

O/Or
Pescado a la plancha/ Grilled fish.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

18

Patatas guisadas con carne/
Potatoes stew with meat.

Tortilla con ensalada de tomate/
Omelette with tomato salad.3,12

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

21

Menestra de verduras / Mixed
vegetables sauteed.

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

O/Or
Filete de ternera con patatas
fritas /Grilled veal steak with
french fries.

Fruta, leche y pan / Fruit, milk
and bread.1,7

22

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

Bacalao con ensalada de
pimientos rojos / Cod with red
peppers salad.4,12.

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

23

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

Croquetas caseras con pisto /
Homemade croquettes with
vegetables in tomato sauce.1,3,7

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

24

THANKSGIVING DAY

Sopa de cocido / Broth.1,3.

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

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

25

Puré de espinacas/ Spinach puree.

O/Or
Espinacas al horno gratinadas con
queso/ Baked spinach with
cheese.7

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

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

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 / Fruit, milk
and bread.1,7

29

Crema de calabacín / Cream of
zucchini.

O/Or
Calabacín a la plancha / Grilled
zucchini.

Dorada al horno con tomates
asados/ Baked fish with roasted
tomatoes.4

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

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).1,3

Fruta, leche y pan / Fruit, milk and
bread.1,7

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN,
DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es
conveniente que los niños vengyan 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.