

ergicos a moluscos  
y marisco

MENÚ COMIDAS

01  
January



Enjoy  
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>9</b> Paella/ Valencian style rice. Filete de ternera con ensalada de tomate / Grilled veal steak with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Green beans sauteed with ham. Merluza al limón con patatas panaderas / Hake with baked potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>11</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>12</b> Crema de calabacín/ Cream of zucchini. Contraamuslos de pollo en salsa con verdura / Baked chicken with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>13</b> Pasta boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce. Bacalao al horno con guarnición de brócoli / Baked cod with broccoli.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Peas with ham. Albóndigas en salsa con arroz/ Meatballs in sauce with rice. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Crema de verduras /Cream of vegetables. Salmón al horno con salsa de naranja y patata asada/ Baked salmon in orange sauce with roasted potato. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>18</b> Sopa de cocido / Broth. Cinta de lomo al ajillo con pimientos verdes /Grilled pork with green peppers. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables. Chuletas de pavo con ensalada/ Grilled turkey chops with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>20</b> Patatas a la riojana/ Potatoes stew with sausage. Dorada a la plancha con tomate aliñado/ Grilled fish with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Menestra de verduras/ Mixed vegetables sauteed. Pollo en pepitoria con patatas dado/ Chicken in sauce with cubed potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>24</b> Pasta carbonara/ Pasta with carbonara sauce. Merluza a la plancha con champiñones/Grilled hake with mushrooms. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>25</b> Crema de acelgas y zanahorias / Cream of chards and carrots. Ternera asada en salsa de verduras con puré de patata / Baked veal in vegetables sauce with mashed potato Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>26</b> Judías blancas guisadas con verduras /Beans stew with vegetables. Tortilla de calabacín con ensalada/ Zucchini omelet with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>27</b> Arroz con tomate/Rice with tomato sauce/ Dorada al horno con guarnición de lombarda rehogada con manzana/ Baked fish with red cabbage sauteed with apple. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin. Hamburguesa de pollo de corral con patatas fritas / Grilled chicken with french fries. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>31</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>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.</p>		