



- 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. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 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!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>9 Paella/ Valencian style rice. Filete de ternera con ensalada de tomate / Grilled veal steak with tomato salad.12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>10 Judías verdes rehogadas con jamón/ Green beans sauteed with ham. O/Or Alcachofas rehogadas con jamón / Artichokes sauteed with ham. Merluza al limón con patatas panaderas / Hake with baked potatoes.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>11 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</p>	<p>12 Crema de calabacín/ Cream of zucchini. O/Or Calabacín a la plancha/ Grilled zucchini. Contramuslos de pollo en salsa con verdura / Baked chicken with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>13 Pasta boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.1,3 O/Or Pasta rehogada con verduras / Pasta sauteed with vegetables.1,3 Bacalao al horno con guarnición de brócoli / Baked cod with broccoli.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Peas with ham. Albóndigas en salsa con arroz/ Meatballs in sauce with rice.1,6 O/Or Filete de ternera a la plancha/Grilled veal steak. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>17 Crema de verduras /Cream of vegetables. O/Or Verduras a la plancha/ Grilled vegetables. Salmón al horno con salsa de naranja y patata asada/ Baked salmon in orange sauce with roasted potato.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Sopa de cocido / Broth.1,3 O/ Or Sopa castellana / Castillian style soup.1 Cinta de lomo al ajillo con pimientos verdes /Grilled pork with green peppers. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>19 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.1,7</p>	<p>20 Patatas a la riojana/ Potatoes stew with sausage. Dorada a la plancha con tomate aliñado/ Grilled fish with tomato salad.4,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>
<p>23 Menestra de verduras/ Mixed vegetables sauteed. Pollo en pepitoria con patatas dudo/ Chicken in sauce with cubed potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>24 Pasta carbonara/ Pasta with carbonara sauce.1,3,7 O/Or Pasta con tomate/Pasta with tomato sauce.1,3 Merluza a la plancha con champiñones/Grilled hake with mushrooms.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>25 Crema de acelgas y zanahorias / Cream of chards and carrots. O Acelgas rehogadas con bacon/ Chards sauteed with bacon. Ternera asada en salsa de verduras con puré de patata / Baked veal in vegetables sauce with mashed potato.7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>26 Judías blancas guisadas con verduras /Beans stew with vegetables. Tortilla de calabacín con ensalada/ Zucchini omelet with salad.3,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>	<p>27 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.4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>
<p>30 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.1,7</p>	<p>31 Judías verdes rehogadas/ Green beans sauteed. Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce.1,3,7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</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>		