

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ COMIDAS

		<p>1 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Bacalao a la plancha con tomates asados/Grilled cod with roast tomatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>2 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>3 Macarrones con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con guarnición de brócoli/ Grilled pork with broccoli.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>6 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potatoes.</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada /Grilled marinated turkey with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>7 Pasta con tomate y chorizo /pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Dorada al horno con ensalada de pimientos rojos / Baked fish with red peppers salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>8 Lentejas guisadas con verduras/ Lentil stew with vegetables.</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>9 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Albóndigas sin soja con salsa de tomate y patatas dado/Meatballs without soy with tomato sauce and potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>10 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Merluza al horno con lombarda / Baked hake with red cabbage.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>13 Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Pollo al ajillo con patatas asadas /Chicken in garlic and parsley sauce with roast potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Paella de verduras / Rice with vegetables.</p> <p>Tortilla de patata con ensalada/ Potatoes omelette with salad</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>15 Judías blancas guisadas / Beans stew with vegetables.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado/ Baked fish with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>16 Crema de espinacas / Spinach cream.</p> <p>Redondo de ternera con salsa de verduras / Veal with vegetables sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>17 Pasta a la boloñesa /Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Salmón al horno con salsa de naranja y guarnición de champiñones /Baked salmon in orange sauce with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>20 Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed.</p> <p>Filete ruso con patatas fritas /Russian fillets with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>22 Judías pintas guisadas con arroz / Pinto beans stew with rice.</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con salsa de verduras /Baked chicken with vegetables sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>23 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Merluza a la romana con ensalada de tomate/ Breaded hake with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>24</p> <p>NO LECTIVO</p>
<p>27</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>28 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree.</p> <p>Hamburguesa de pollo de corral con patatas panaderas /Chicken burger with baked potatoes</p> <p>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>		



Enjoy your



meal