



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p><b>1</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)</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>2</b> Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roasted pork in mushrooms sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>3</b> Macarrones con atún / Pasta with tuna and tomato sauce with cheese.</p> <p>Dorada a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>
<p><b>6</b> Crema de espinacas / Cream of spinach.</p> <p>Jamonicitos de pollo en salsa con patatas fritas / Chicken in sauce with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>7</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada de pimientos rojos / Grilled salmon with red peppers salad.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>8</b> Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>9</b> Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Bacalao al horno con lombarda de guarnición / Baked cod with red cabbage.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>10</b> Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables.</p> <p>Tortilla de patata con tomates asados / Potato omelette with roasted tomatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>
<p><b>13</b> Guisantes rehogados / Peas sauteed.</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten en salsa de verduras con arroz / Meatballs free gluten in vegetables sauce with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>14</b> Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado / Baked fish with tomato salad .</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>15</b> Crema de verduras / Cream vegetables.</p> <p>Solomillos de pollo / Grilled chicken.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>16</b> Judías pintas guisadas / Pinto beans sauteed.</p> <p>Magro con tomate / Lean in tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>17</b> Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Merluza a la plancha con lombarda / Grilled hake with red cabbage.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>
<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>21</b> Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Chuletas de pavo a la plancha con pimientos verdes / Grilled turkey chops with green peppers.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>22</b> Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat, cheese and tomato sauce.</p> <p>Lomo al ajillo con ensalada / Pork with garlic and parsley.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>23</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).</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>24</b> Paella de verduras/ Rice with vegetables.</p> <p>Bacalao al horno con pisto casero / Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>
<p><b>27</b> Arroz con tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada / Grilled turkey with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>28</b> Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed.</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas / Grilled burger with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>29</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Salmón con salsa de naranja y champiñones de guarnición / Salmon in orange sauce with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>30</b> Crema de acelgas y zanahoria/ Cream of chard and carrot.</p> <p>Solomillo de cerdo con patatas asadas / Pork with roasted potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread gluten free</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></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.