

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 <p style="text-align: center;">NO LECTIVO</p>	2 <p style="text-align: center;">FIESTA</p>	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Pastel de atún sin gluten / Tuna cake gluten free Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas fritas / Chicken burger with french fries. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	10 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 sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
15 <p style="text-align: center;">FIESTA</p>	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera sin gluten en salsa de verdura con ensalada / Meatballs without gluten in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la plancha con limón / Grilled hake with lemon. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free		

May

APTO PARA ALÉRGICOS



Enjoy your



meal

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