



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p><b>5</b> Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>6</b> Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa de verduras/ Meatballs in vegetables sauce,</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>7</b> Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>8</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Merluza a la plancha con champiñones / Breaded hake with mushrooms.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>
<p><b>11</b> Pasta con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha con guarnición de lombarda / Grilled turkey with red cabbage.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Ternera al horno en salsa de verduras con puré de patata / Baked veal in vegetables sauce with mashed potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>13</b> Paella de verduras / Rice with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo al ajillo con ensalada / Grilled pork with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>14</b> Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>15</b> Crema de espinacas / Cream of spinach.</p> <p>Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>18</b> Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed.</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con salsa de setas/ Baked pork</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat.</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables and tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>20</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno / Baked chicken.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>21</b> Macarrones a la carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Salmón al horno con salsa de naranja/ Baked salmon with orange sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>22</b> Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chards and carrots.</p> <p>Pastel de ternera/ Meat cake..</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p><b>25</b> Judías verdes rehogadas con jamón /Green beans sauteed with ham.</p> <p>Filete de pavo adobado a la plancha con patatas panaderas/ Grilled turkey with baked potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>26</b> Arroz tres delicias / Rice chinese style.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado/ Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread 1</p>	<p><b>27</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 / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>28</b> Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Filete de pollo empanado sin huevo con guarnición de brocoli / Breaded chicken fillet without egg and with broccoli.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>29</b> Pasta boloñesa / Pasta with bolognese pasta</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada de pimientos rojos/ Grilled hake with red peppers sauteed.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>

**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 uengan 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.