

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****04****April****Bon
appetit!****NO LECTIVO**

3
Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce

Filete de pavo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Turkey with paprika and red pepper salad

Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread

4
Sopa de ave y verduras /Chicken and vegetable soup

Lasaña de atún / Tuna lasagna 1,3,4,7

Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread

5
Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork

Yogur de macedonia y pan/ Fruit yogurt and bread

6
Pasta gratinada con chorizo/ Cheesy pasta with sausage 1.3

Merluza a la bilbaina /Hake 4.

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread

9
Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled steak with potatoe puree 7

Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread

10
Crema de puerros / Cream of Leek

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread

11
Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Vegetable pasta with bolognese sauce 1,3

Lomos de lenguado con guarnición de tomates y orégano/ Flounder with tomatoes and oregano .4

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad

12 DIA DEL COCINERO
Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)1,3

Petit-taise y pan / Yogurt and bread

13
Paella de marisco/Seafood rice dish 14

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette 3

Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread

16
Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara 1,3,7

Emperador ajo-perejil/ Swordfish with garlic and parsley 4

Naranja y pan/ Orange and bread

17
Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas/ Chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/ Fruit yogurt and bread

18
Sopa de arroz y pescado/ Rice and fish soup

Croquetas caseras/ Homemade croquettes. 1,3,7

Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread

19
Crema de verduras / Cream of vegetables.

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread

20
Lentejas hortelanas /Lentil stew

Atún con tomate/ Tuna with tomato 4

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad, milk and bread.

23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN
Judías blancas con chorizo y morcilla/Haricot bean stew with sausage and blood pudding

Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/ Pork with paprika and salad with soft cheese and tomato 7

Manzana reineta , leche y pan / Apple, milk and bread

24
Arroz con pollo y verduras/Rice with chicken and vegetables

Salmón con salsa de champiñones y zanahoria / Salmon with mushrooms and carrot. 4

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar

25 DESCUBRIENDO VERDURAS ...
Acelgas rehogadas con patatas, bacon y pasas/ Lightly fried chard with potatoes, bacon and raisins

Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice1,6

Fresas con leche y pan/ Strawberry with milk and break

26
Pasta con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce1,3,4

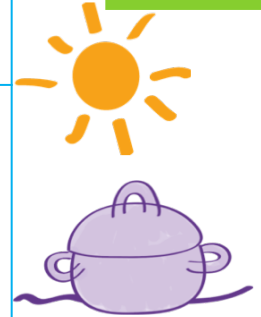
Ragut de pavo con guarnición de verduras/Turkey with vegetables

Petti- suisse/ Yogurt

27
Patatas guisadas con carne/ Potato and meat stew

Merluza a la marinera / Hake 4

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread

**30
NO LECTIVO**

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 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 sulfuro
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

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.

MENÚ de COMEDOR