



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
NO LECTIVO	<p>3 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de pimientos rojos/Turkey with paprika and red pepper salad</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread</p>	<p>4 Sopa de ave y verduras /Chicken and vegetable soup</p> <p>Pescado a la plancha/ Grilled fish</p> <p>Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread</p>	<p>5 Puré de espinacas/ Spinach puree</p> <p>Lomo a la riojana/ Pork</p> <p>Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>6 Pasta gratinada con chorizo/ Cheesy pasta with sausage</p> <p>Merluza a la bilbaina/ Hake</p> <p>Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread</p>
<p>9 Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled steak with potatoe puree</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread</p>	<p>10 Crema de puerros /Cream of leek</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar and bread</p>	<p>11 Pasta con salsa boloñesa/ pasta with bolognese sauce</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de tomates y orégano/ Trout with tomatoes and oregano</p> <p>Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad, milk and bread</p>	<p>12 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham)</p> <p>Petit-suise y pan/ Yogurt and bread</p>	<p>13 Paella de marisco / Seafood rice dish</p> <p>San Jacobos / Breaded ham and cheese</p> <p>Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread</p>
<p>16 Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti with carbonara sauce</p> <p>Emperador ajo-perejil/ Swordfish with garlic and parsley</p> <p>Naranja y pan/Orange and bread</p>	<p>17 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas/ Chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>18 Sopa de arroz y pescado/ Rice and fish soup</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg</p> <p>Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread</p>	<p>19 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread</p>	<p>20 Lentejas hortelanas /Lentil stew</p> <p>Atún con tomate/ Tuna and tomato sauce</p> <p>Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan/ Fruit salad, milk and bread</p>
<p>23 Judías blancas con chorizo y morcilla/ Haricot bean stew with sausage and blood sausage</p> <p>Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/ Pork with paprika and salad with cheese and tomatoes</p> <p>Manzana reineta , leche y pan/ Apple, milk and bread</p>	<p>24 Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables</p> <p>Salmón con salsa de champiñones y zanahoria / Salmon with mushrooms and carrot</p> <p>Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar</p>	<p>25 Acelgas rehogadas con patatas, bacon y pasas/ Lightly fried chard with potatoes, bacon and raisins</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice</p> <p>Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk and bread</p>	<p>26 Pasta con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce</p> <p>Ragut de pavo con guarnición de verduras/ Turkey with vegetables</p> <p>Petti- suisse/ Yogurt</p>	<p>27 Patatas guisadas con carne/ Potato and meat stew</p> <p>Merluza a la marinera/ Hake</p> <p>Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread</p>
NO LECTIVO				



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 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.