



MENÚ COMIDAS

Bon appetit!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FIESTA	2 FIESTA	3 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	4 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
7 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	8 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	9 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	10 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	11 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
14 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	15 FIESTA	16 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	17 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	18 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
21 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	22 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	23 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	24 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	25 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
28 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	29 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	30 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	31 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	

05
May



- 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. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses
 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 sulfitos
 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 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.