




Celiácos

MENÚ COMIDAS

05

May



DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>	<p>3</p> <p>Pasta con chorizo, salsa de tomate y queso/ Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Filete de ternera a la plancha /Grilled steak</p> <p>Petit-suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p>	<p>4</p> <p>Judías verdes rehogada Lightly fried green beans</p> <p>Lasaña de atún sin gluten without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten/Banana, milk and bread without gluten</p>	
<p>7</p> <p>Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms</p> <p>Cinta de lomo con calabacín a la plancha salteada con verduras/ Pork with vegetables</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>	<p>8</p> <p>Lentejas con verduras y chorizo/ Lentil stew with vegetables and sausages</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil/ Grilled swordfish with garlic and parsley sauce.</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten</p>	<p>9</p> <p>Acelgas rehogadas con patata y bacon/ Lightly fried chard with potatoes and bacon</p> <p>Filete de pollo a la plancha con pimientos verdes/ Chicken steak with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>10</p> <p>Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes</p> <p>Yogur natural azucarado y pan sin gluten /Natural yogurt with sugar and bread without gluten</p>	<p>11</p> <p>Crema de espinacas/ Cream of spinach/</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten con arroz/ Meatballs with rice without gluten</p> <p>Naranja, y pan sin gluten/ Orange and bread without gluten</p>
<p>14</p> <p>Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Filetes rusos / Breaded steak</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan sin gluten / Fruit salad , milk and bread without gluten</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO</p>	<p>16</p> <p>Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese</p> <p>Merluza en salsa verde con gambas y almejas/ Hake with green sauce, shrimp and mussels..</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten Apple, milk and bread without gluten</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes/ Green beans</p> <p>Cinta de lomo / Pork.</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten/ Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>18</p> <p>Crema de calabaza/ Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pollo plancha con ensalada de espinacas/ Grilled chicken with spinach salad</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread without gluten</p>
<p>21</p> <p>Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten. Apple , milk and bread without gluten</p>	<p>22</p> <p>Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham</p> <p>Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes without gluten</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten</p>	<p>23</p> <p>Ensaladilla rusa/ Potato salad with vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>24</p> <p>Puré de verduras/ Vegetable puree</p> <p>Pollo asado con patatas/ Roasted chicken with potatoes</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>25</p> <p>Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Bacalao con pisto/ Cod with vegetables in tomato sauce</p> <p>Naranja, y pan sin gluten. Orange and bread without gluten</p>
<p>28</p> <p>Marmitako/ Tuna stew</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten/ Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>29</p> <p>Judías blancas con grelos/Haricot stew with rapini</p> <p>Filete de pavo con puré de patata/ Turkey in paprika with mashed potatoes</p> <p>Yogur natural azucarado, pan sin gluten/ Natural yogurt with sugar without gluten</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con guarnición de brócoli/ Hake with broccoli</p> <p>Manzana roja, leche y pan sin gluten/ Red apple, milk and bread without gluten</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Carcamasas (carne en salsa)con pipirrana./Meat in sauce with onion, pepper and cucumber salad</p> <p>Arroz con leche y pan sin gluten / Rice pudding without gluten</p>	 <p>meal</p>

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.