



Celiacos

MENÚ COMIDAS

06

June



Enjoy
your



meal

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>1 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Gazpacho sin gluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Salmón plancha con ensalada de brotes / Grilled salmon with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread. without gluten</p>
<p>4 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten/ Watermelon, milk and bread without gluten.</p>	<p>5 Puré de verduras / Vegetable puree</p> <p>Pollo en pepitoria con guarnición de arroz/ Chicken in tomato sauce with rice</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten. Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>6 Lentejas hortelanas/ Lentil stew</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata/Grilled steak with mashed potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread. without gluten</p>	<p>7 Sopa de picadillo/ Soup with meat and egg .</p> <p>Salmorejo/ sin gluten Cold, thick tomato soup .without guten</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce.</p> <p>¡ POSTRE SORPRESA!</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo con Hortalizas de la huerta/ Turkey with garden vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread. without gluten</p>
<p>11 Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil/Grilled swordfish with garlic and parsley sauce.</p> <p>Manzana roja leche y pan/ sin gluten Red apple, milk and bread without gluten</p>	<p>12 Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Petit suise y pan sin gluten /Yogurt and bread without gluten</p>	<p>13 Paella de verduras y pollo/Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas/Spinach omelette</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>14 Judías blancas con chorizo / Haricot stew</p> <p>Gazpacho sin gluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Ternera en salsa con verduras/ Steak in sauce with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread. without gluten</p>	<p>15 ¡NUEVA VERDURAS! Ensaladilla rusa/ Potato salad</p> <p>Cinta de lomo con lombarda/ Pork with red cabbage</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten/ Watermelon, milk and bread without gluten</p>
<p>18 Guisantes rehogados con jamón/ Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread. without gluten</p>	<p>19 Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con brocoli/Hake with broccoli</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten/ Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>20 Sopa de pescado/Fish soup</p> <p>Salmorejo/Cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras sin lgluten/ Homemade croquettes without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin guten /Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>21 Puré de espinacas/Spinach puree</p> <p>Lasaña de ternera sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Yogur de limón y pan . Lemon yogurt and bread1</p>	<p>22 FIN DE CURSO ¡DIA DEL ALUMNO! Arroz con tomate/Rice with tomato sauce</p> <p>Nuget de pollo/Chicken nuggets</p> <p>Pan y actimel / Bread and yogur.</p>

TODOS LOS ALUMNOS PODRAN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUES 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.