



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin. Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
4 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	5 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	6 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	7 Sopa de cocido/ Broth Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	8 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread
11 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	12 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Jamón York / Ham Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	13 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	14 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	15 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
18 Arroz blanco / White rice Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	19 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	20 Sopa de cocido/ Broth Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	21 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	22 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread

06
June



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.